//Octobre 2019

LE DIAGNOSTIC

PAT Projet Alimentaire Territorial

METROPOLE AIX-MARSEILLE-PROVENCE
& PAYS D'ARLES

Métropole Aix Marseille Provence

Pays d'Arles
PÔLE D'ÉQUILIBRE TERRITORIAL & RURAL

Produit et consommé ici








Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
PRÉFET DE LA RÉGION PROVENCE-ALPES CÔTE D'AZUR

PROGRAMME NATIONAL POUR L'ALIMENTATION
NOTRE MODÈLE A DE L'AVENIR

DÉPARTEMENT BOUCHES DU RHÔNE

RÉGION SUD PROVENCE ALPES CÔTE D'AZUR

aupa Agence d'Urbanisme Pays d'Aix - Durance

AGRICULTURES & TERRITOIRES CHAMBRE D'AGRICULTURE BOUCHES-DU-RHÔNE

PRÉAMBULE

La Métropole Aix-Marseille Provence et le Pôle d'équilibre territorial et rural du Pays d'Arles s'engagent ensemble dans l'élaboration d'un projet alimentaire de territoire (PAT).

Le PAT vise à rapprocher les producteurs, les transformateurs, les distributeurs, les collectivités territoriales et les consommateurs afin de mettre le territoire au service d'une alimentation locale, durable, de qualité et accessible à tous. **Il répond à l'objectif de structuration de l'économie agricole et de mise en œuvre d'un système alimentaire territorial.**

Il est élaboré de manière concertée avec l'ensemble des acteurs d'un territoire. Il s'appuie sur un diagnostic partagé de l'agriculture et de l'alimentation sur le territoire et la définition d'actions opérationnelles visant la réalisation du projet.

Le projet alimentaire territorial est co-piloté par la Métropole Aix-Marseille-Provence et le Pays d'Arles, en partenariat avec l'Etat, le Conseil départemental des Bouches-du-Rhône, la Région Sud, la Chambre d'agriculture des Bouches-du-Rhône et l'ensemble des acteurs publics et privés. **Il sera définitivement lancé en 2020.**

Le PAT entend construire une politique agricole et alimentaire globale en étant :

--> **Ancré localement.** Il s'agit d'un projet à l'initiative des acteurs d'un territoire visant à maintenir et à développer l'agriculture locale et à encourager la consommation de produits locaux.

--> **Multi-partenarial**. Il permet la collaboration de différents acteurs à différentes échelles dans une démarche participative.

--> **Centré sur un objectif de qualité : «le bien manger » et « le bien produire ».** Par ses actions, il incite à une alimentation de qualité que ce soit éthique, environnementale, sanitaire, nutritionnelle ou gustative.

--> **Transversal.** Il permet de favoriser des politiques publiques davantage intégrées en croisant les différents enjeux de l'alimentation.



SOMMAIRE

intro

8 • Le territoire du PAT

12 • Le diagnostic partagé, le socle du PAT

14 • Les grands enjeux pour le PAT

16 • Le lexique



La production locale :

20 • Fiche 01 - Le foncier agricole

24 • Fiche 02 - L'irrigation agricole

28 • Fiche 03 - La filière maraîchage

32 • Fiche 04 - La filière fruits

36 • Fiche 05 - La filière grandes cultures

40 • Fiche 06 - La filière viticole

44 • Fiche 07 - La filière élevage

48 • Fiche 08 - La filière pêche maritime

52 • Fiche 09 - Les signes officiels de qualité

56 • Fiche 10 - L' agro-écologie

60 • Fiche 11 - L'agriculture biologique



02 L'économie agricole :

66 • Fiche 12 - La transformation agroalimentaire

70 • Fiche 13 - La logistique alimentaire

74 • Fiche 14 - Les transmissions et installations

78 • Fiche 15 - L' emploi et la formation

82 • Fiche 16 - L'innovation et la R&D



03 La consommation locale :

88 • Fiche 17 - Les comportements alimentaires

92 • Fiche 18 - La capacité nourricière du territoire

96 • Fiche 19 - La précarité alimentaire

100 • Fiche 20 - La nutrition et les enjeux de santé

104 • Fiche 21 - Les pratiques d'achats

108 • Fiche 22 - Les circuits courts de proximité

112 • Fiche 23 - La restauration hors domicile

116 • Fiche 24 - Terroirs, gastronomie et tourisme



04 Les enjeux transversaux :

122 • Fiche 25 - Une agriculture multifonctionnelle

126 • Fiche 26 - L'agriculture et la transition énergétique

130 • Fiche 27 - L'agriculture urbaine

134 • Fiche 28 - Le gaspillage alimentaire

138 • Fiche 29 - La valorisation des déchets

introduction

LE TERRITOIRE DU PAT

Le périmètre du Projet Alimentaire Territorial porté par la Métropole Aix Marseille Provence et le PETR du Pays d'Arles comprend l'intégralité du département des Bouches-du-Rhône ainsi que la commune de Saint-Zacharie dans le Var et la commune de Pertuis dans le Vaucluse. C'est le plus grand PAT de France en termes de superficie et de population (121 communes et plus de 2 millions d'habitants).

LE TERRITOIRE DU PAT, UNE TERRE D'AGRICULTURES

Le potentiel agricole est localement exceptionnel. Il comprend près de 5000 exploitations qui valorisent 145 000 ha de terres cultivées (28% du territoire).
Le territoire du PAT est structuré en plusieurs bassins de production agricoles qui s'appuie historiquement sur des atouts territoriaux indéniables propices à la diversification culturale : un climat tempéré, des conditions pédologiques avantageuses, un savoir-faire ancestral sur la gestion de l'eau et un très bon niveau d'équipement hydrauliques (avec 70% des terres irrigables).

Sans être exhaustif, peuvent être cités :

- la riziculture en Camargue,
- les prairies de foin, le pâturage ovin dans la plaine de la Crau,
- un pôle de productions arboricoles et légumières dans le Comtat,
- les cultures oléicoles de renommée sur les Alpilles,
- les cultures sous serres du pourtour de l'Étang-de-Berre et en pays salonnais,
- des productions céréalières et des semences dans le Val-de-Durance et sur le Pays d'Aix,
- un savoir-faire sur les légumes de plein champ avec une ceinture maraîchère en Pays d'Aix, à Marseille et en Pays d' Aubagne,
- des vignobles réputés (classés en AOP) sur les piémonts de l'ensemble des massifs avec notamment les coteaux de la chaîne des Côtes et Trévaresse, les coteaux du Luberon, des Alpilles, les coteaux de la Sainte-Victoire et du massif du Régagnas (dans la haute vallée de l'Arc), les coteaux sur Cassis et le massif des Calanques.

Ce sont au total 29 terroirs agricoles structurants, vecteurs de la culture provençale et méditerranéenne, qui assurent la complémentarité des productions entre l'ouest et l'est du territoire. Mais le territoire du PAT se caractérise aussi par sa façade maritime avec des activités de pêche côtière, aquacoles et conchylicoles sur l'étang de Berre (élevage de naissains), le Golf de Fos, les îles du Frioul et la cote camarguaise.



LE PLUS GRAND PAT DE FRANCE

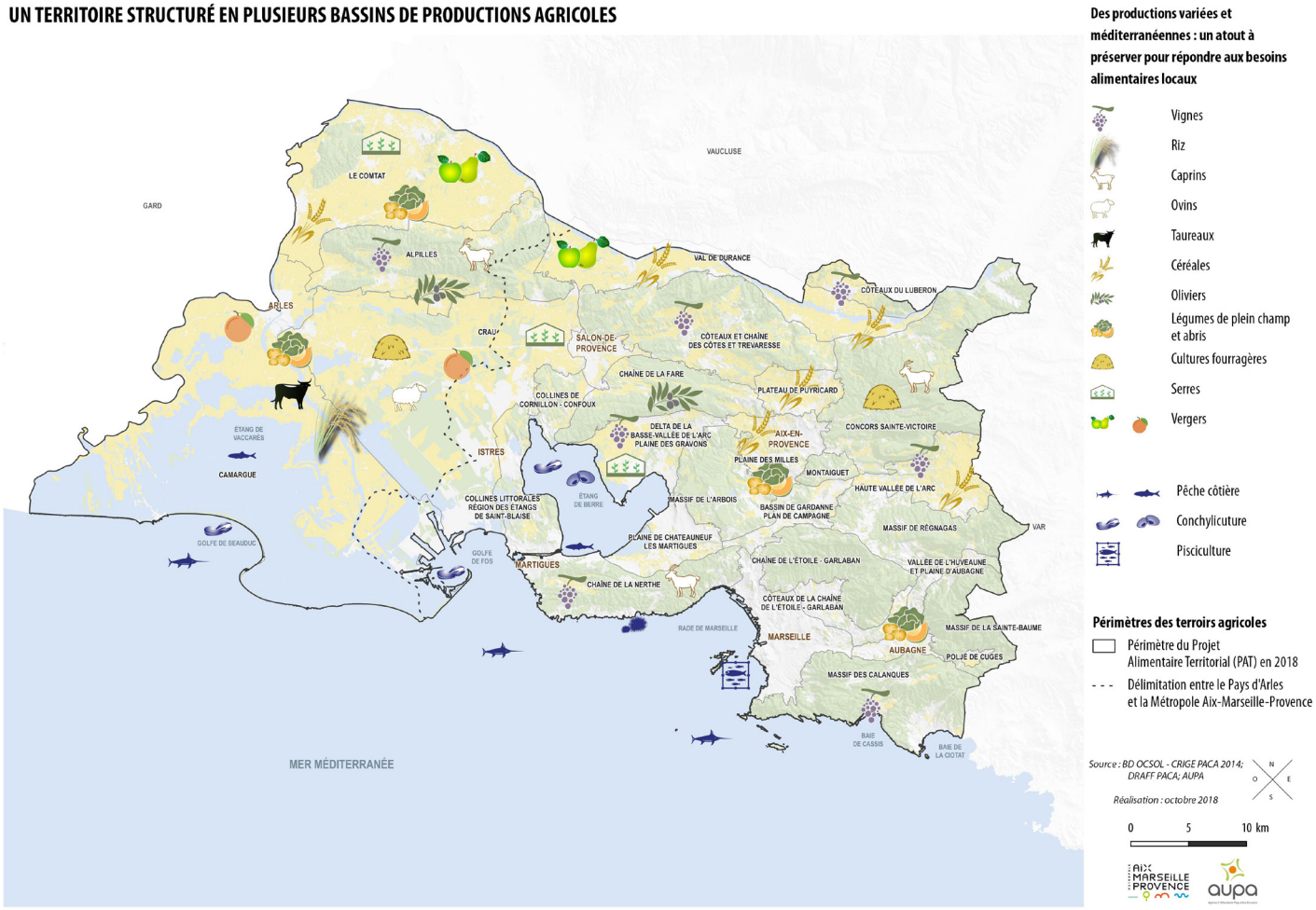
121
communes

2
millions d'habitants

5 000
exploitations agricoles

145 000
hectares de terres cultivées

UN TERRITOIRE STRUCTURÉ EN PLUSIEURS BASSINS DE PRODUCTIONS AGRICOLES



Activité économique à valeur sociale et culturelle, l'agriculture locale joue aussi un rôle primordial dans l'entretien de l'espace, la gestion des ressources, l'équilibre paysager et environnemental du territoire. En effet, la gestion des risques naturels, la valorisation de la biodiversité, la disponibilité en eau, la singularité des paysages emblématiques de Provence sont autant d'enjeux liés à la diversité et au dynamisme de l'agriculture locale, gage d'un développement durable du territoire et de son attractivité.

L'AGRICULTURE, UN FLEURON DE L'ÉCONOMIE LOCALE MAIS FRAGILISÉE

L'activité agricole locale occupe la 2ème place régionale avec environ 10 000 emplois (Equivalent Temps Plein) et représente 847 millions d'euros de chiffre d'affaire annuel. *(SOURCE : AGRESTE PACA 2019)*

Elle s'appuie sur :

- la diversité et la qualité des productions (premier producteur national de nombreux fruits et légumes, sur le pourcentage de surface en Bio, des labels qualité nombreux),
- une position logistique géostratégique (export international, interrégional, local),
- La présence de filières structurées (allant de la petite exploitation agricole traditionnelle aux firmes multinationales de l'agroalimentaire),
- Des outils et des opérateurs économiques performants (pôle de compétitivité, grossistes, MIN, centres techniques, d'accompagnement et de recherche, GPMM …),
- La proximité de nombreux bassins de consommation locaux (territoire densément peuplé, multipolarisé et singulier par sa proximité villes-campagne accueillant 40% de la population régionale).

Toutefois, à l'image des tendances nationales, les statistiques agricoles illustrent des fragilités et des mutations structurelles de l'agriculture locale caractérisées par une diminution des exploitations et des actifs agricoles, une baisse des surfaces cultivées depuis 30 ans, une concentration des exploitations conjuguée au faible renouvellement, une forte exposition aux aléas climatiques et économiques (volatilité des prix et des marchés, inflations des coûts…).

Par ailleurs, ici plus qu'ailleurs encore, l'économie agricole est à l'épreuve du foncier. En effet, la structuration du territoire (étendue et multipolarisé) n'a pas d'équivalent sur d'autres territoires de PAT. Les composantes agricoles, naturelles et urbaines sont marquées par des interpénétrations fortes notamment sur l'est du territoire. Les enjeux de consommation d'espaces principalement agricoles y sont importants en lien avec la croissance démographique et une périurbanisation dynamique. Même si les terres agricoles sont aujourd'hui mieux identifiées et valorisées dans les documents d'urbanisme locaux, elles restent encore le principal réservoir foncier pour le développement urbain.

Aussi, l'agriculture locale tente quotidiennement de répondre aux enjeux de « la péri-urbanité » et doit surmonter des contraintes spécifiques (rente foncière, morcellement parcellaire, raréfaction des terres et pression spéculative…). Ces tensions sur le marché foncier exacerbent la concurrence au sein et entre les différentes filières agricoles sur les segments du marché foncier encore accessibles. Elles impactent la capacité de production agricole du territoire alors que la demande et les besoins alimentaires y sont croissants.

L'ALIMENTATION, UN ENJEU TRANSVERSAL

La proximité de l'agriculture à la ville, son imbrication dans le système urbain territorial multipolaire lui confère une grande responsabilité : nourrir les 2 millions d'habitants en leur fournissant des produits locaux de qualité à des prix raisonnables. La capacité nourricière du territoire a été évaluée dans le cadre du PAT. Les potentialités sont importantes en lien avec la diversité des productions méditerranéennes locales (reconnues pour leurs vertus nutritionnelles) et les capacités productives. Ainsi, la production de blé dur, de riz, de légumes et de fruits couvre la totalité des besoins alimentaires théoriques locaux. Certaines filières caractéristiques de la Provence telles que l'olive, les légumes secs, les amandes et autres fruits à coque, sont nettement sous-représentées en termes de production au regard des besoins locaux. De même, le déséquilibre production/ consommation est important concernant les protéines animales (viandes, lait, œufs).

Aujourd'hui, hormis pour la filière viticole, les productions locales s'écoulent majoritairement sur les circuits longs de commercialisation (la plupart très concurrentiel). A titre d'exemple, seulement 5 à 10% des fruits et légumes produits sur le territoire du PAT sont consommés localement alors que 80% des volumes des productions agricoles végétales sont orientés sur ces filières. Seulement 26% des exploitations locales pratiquent le circuit court et seulement 12% des exploitations en circuits court en retirent plus de 50% de leur chiffre d'affaire. *(SOURCE : RGA 2010)*

Face au défi du changement climatique et à l'heure des plans climat air énergie territoriaux, ces incohérences passent de plus en plus aux yeux des consommateurs comme des aberrations du marché agricole. Pourtant, elles illustrent bien les limites de notre système alimentaire actuel. Pour nous nourrir, l'organisation alimentaire en place semble nous dépasser aujourd'hui. Le modèle productiviste prédominant actuellement (intensif, spécialisé et mondialisé) est devenu très vaste et complexe. Il échappe à notre compréhension et éloigne paradoxalement la nourriture du mangeur, le producteur du consommateur. Ce dernier, aujourd'hui habitué à consommer tout produit hors saison, hors territoires, s'est détaché peu à peu de la réalité de la production alimentaire. L'aliment semble banalisé dans nos sociétés modernes. Pour preuve, 30% de la production alimentaire française est gaspillée chaque année (soit 16 milliards d'euros et 15,3% de tonnes équivalent CO2) alors que 1 personne sur 5 ne mange pas à sa faim en France *(SOURCE : ADEME 2015).* Localement, 3% de la population interrogée en Provence-Alpes-Côte d'Azur déclare être « en insécurité alimentaire quantitative » *(SOURCE : ARS PACA 2010).*

Face à l'apparente abondance et l'omniprésence de la nourriture, le consommateur semble avoir oublié la valeur et le rôle de l'alimentation. Pourtant le choix des aliments que nous consommons, le lieu d'où ils proviennent, les pratiques de production, de transformation et de distribution utilisées influent de façon considérable sur l'état de notre planète, sur celui de notre santé et la qualité des liens sociaux qui nous unissent.

A titre d'exemple, à l'échelle nationale comme à l'échelle locale, la grande distribution (GMS) capte près de 70% des parts de marchés liés à la consommation à domicile dont le chiffre d'affaire avoisinait les 155 milliards d'euros en 2015. Parallèlement, l'observatoire des prix et des marges met en évidence que les agriculteurs ne captent que 6 à 8 euros sur 100 euros de dépenses alimentaires. Par ailleurs, à l'échelle locale, la structuration du territoire (étendue et multi polarisée) a conduit à «une évasion commerciale » en secteur périurbain générant de nombreux effets négatifs comme notamment la dévitalisation de certains centres villes ou encore la généralisation du « tout-voiture » dans les déplacements pour le consommateur.

Autre exemple intéressant, l'évolution des comportements alimentaires. Une tendance forte de fractionnement et de simplification des repas existe, liée à des effets générationnels, à l'accélération des rythmes de vie (multiplication des activités), au nomadisme des urbains rendant l'alimentation souvent « secondaire » par rapport aux autres préoccupations (travail, loisirs, déplacements...). La part du budget des ménages consacrée à l'alimentation a chuté à 20% (contre 35% dans les années 60). En lien avec les changements de modes de vie, la consommation hors domicile est en hausse au fil des décennies, surtout chez les plus jeunes. Par ailleurs, la part consommée de viandes, fruits et légumes recule régulièrement à la faveur des produits transformés, sucrés et aux plats préparés aux conséquences sur la santé (surpoids, obésité, diabète et maladie cardio-vasculaire). Ces enjeux de nutrition-santé sont d'autant plus fort localement que le territoire du PAT est touché par différentes formes de précarités sociales déterminantes pour l'accès à une alimentation saine et de qualité avec notamment un taux de chômage, une précarité des jeunes et des situations de pauvreté plus importants que sur le reste du territoire régional.

Parallèlement, la montée en puissance d'une alimentation "plus durable" est une tendance en pleine essor. Même si les principaux critères de choix au moment de la réalisation des courses demeurent en ordre de priorité, le prix, l'habitude et le goût, les consommateurs sont de plus en plus nombreux à souhaiter connaître l'origine, la qualité des aliments qu'ils consomment. A titre d'exemple, 20% des ménages citent "le mode de production" dans les critères d'achat en 2015 contre seulement 6% en 2007 *(SOURCE : ANSES, INCA3 2014-2015)*. Les consommateurs témoignent d'un intérêt croissant pour la recherche d'aliments moins emballés, le respect de la saisonnalité, une consommation de viandes plus réduite (compensée par davantage de protéines végétales), le développement des circuits courts de proximité favorisant les liens avec les producteurs locaux, le développement du commerce équitable et des produits issus de l'agriculture biologique (ex: +15,7% de chiffre d'affaire sur le marché Bio en France entre 2017 et 2018).

Confortés par les politiques nationales (notamment la loi EGALIM 2014 entrée en vigueur en novembre 2018), le PETR du Pays d'Arles et la Métropole Aix-Marseille Provence ont un rôle à jouer pour que les tendances d'aujourd'hui soient le nouveau mode de vie de demain. La nutrition et la santé publique, l'équilibre environnemental, le développement économique, l'aménagement du territoire, l'identité culturelle... sont autant de champs qui entrent dans le cadre de la construction d'une politique alimentaire locale (destinée à rapprocher les acteurs de la production, de la transformation, de la distribution et les consommateurs). L'alimentation est en effet un sujet transversal permettant de relier différents champs des politiques locales, d'articuler différentes fonctionnalités d'un territoire, de retrouver du lien entre villes et territoires ruraux limitrophes. Aucun territoire au monde n'est en mesure aujourd'hui d'assurer son « autosuffisance alimentaire » toutefois plus d'échanges entre les espaces agricoles périurbains et les pôles urbains peuvent être imaginés et organisés pour renforcer la souveraineté alimentaire à l'échelon local, la proximité sociale et la solidarité entre producteurs et consommateurs. C'est tout l'enjeu du PAT.



LE DIAGNOSTIC PARTAGÉ, LE SOCLE DU PAT

Le diagnostic partagé, objet du présent rapport, est **une pièce obligatoire et stratégique** dans la démarche d'élaboration du PAT selon la loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt (LAAAF-2014- Art. L. 111-2-2). En effet, il constitue **le point de départ** pour engager une réelle politique alimentaire sur le territoire et mettre en place une véritable gouvernance alimentaire locale.

LES OBJECTIFS POURSUIVIS

Le présent diagnostic permet de :
- Comprendre le fonctionnement du système alimentaire à l'échelle du territoire en termes de production et de consommation,
- Connecter les différents problématiques gravitant autour de l'alimentation (accessibilité sociale, environnement, gaspillage, sensibilisation…),
- Sensibiliser les acteurs locaux aux enjeux liés à la relocalisation du système alimentaire,
- Créer de la mise en réseau, sortir d'une logique d'actions et d'acteurs cloisonnés, rassembler autour de mêmes enjeux différents acteurs n'ayant pas ou peu l'habitude de travailler ensemble.

UN DIAGNOSTIC TRANSVERSAL

Il compile **29 fiches thématiques** construites selon la même trame d'analyse présentant des éléments de connaissance, des chiffres clés, une cartographie des acteurs, des exemples territoriaux (expériences locales) et une synthèse des atouts, faiblesses, opportunités, menaces et enjeux liés à la thématique.
Il propose ainsi **une approche transversale** de l'offre et du besoin alimentaire sur le territoire à travers les différentes champs traités (les productions agricoles, la transformation, la commercialisation et les flux logistiques, les comportements alimentaires, la précarité alimentaire, la santé-nutrition…).
L'exhaustivité des analyses n'est pas recherchée. Ce socle de connaissance permet **une vision globale et partagé** des questions et des enjeux alimentaires. Le diagnostic est avant tout **un document fédérateur.**

LE FRUIT D'UNE DÉMARCHE PARTENARIALE ET ITÉRATIVE

Engagé depuis 2018, le diagnostic du PAT a été **construit collectivement** co-rédigé par différents partenaires (publics et privés) dans une démarche itérative. Il synthétise de nombreuses études réalisées sur le territoire par différents acteurs et valorise des données à différentes échelles d'analyse.
Cette approche statistique a été complétée par une **approche qualitative** notamment par **les témoignages d'acteurs** rencontrés ou recueillis lors de la concertation.

Atouts et faiblesses autour de l'élaboration du diagnostic

Des fiches synthétiques présentant différents formats de lecture

Le manque de données homogènes sur tout le territoire

Un diagnostic transversal, valorisant de nombreux exemples locaux

Des jeux d'acteurs parfois difficiles à mettre en lumière

Une plateforme participative a été mise à disposition de tous afin de s'appuyer sur la richesse des initiatives du territoire, de les valoriser, les articuler et les développer :
https://pat-ampmetropole-paysdarles.jenparle.net/

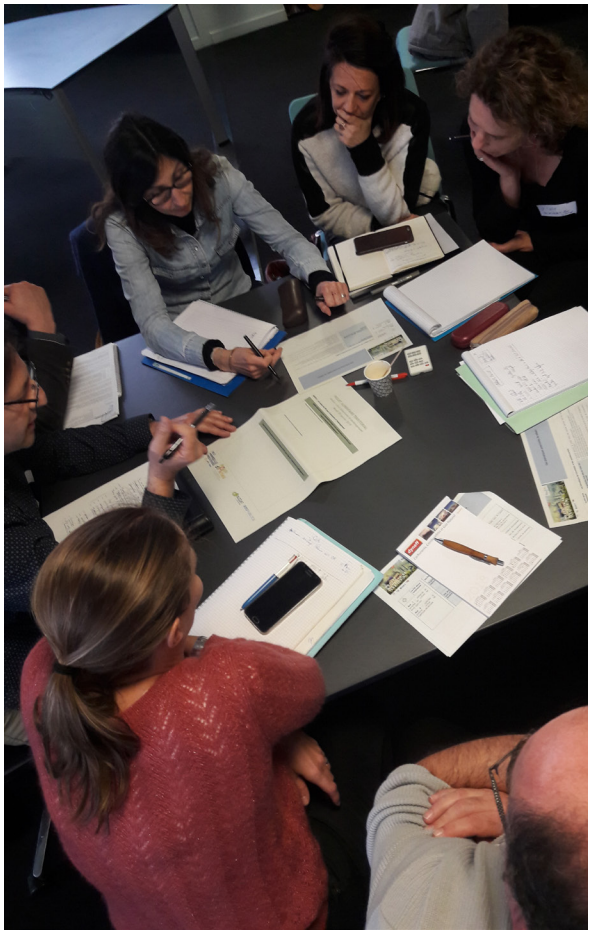
Ce sont **200 projets** qui ont été déposés sur la carte participative de recensement des initiatives. Cette carte permet de disposer d'un état des lieux assez complet des initiatives présentes sur le territoire dans les 6 thématiques du PAT.
Les citoyens et consommateurs ont pu également contribuer librement pour faire part de leurs attentes en matière d'agriculture et d'alimentation avec **une dizaine de contributions** déposées sur la plateforme.
Toutes les contributions ont été étudiées afin de disposer d'une photographie complète des initiatives et des attentes des citoyens.

Du 25 janvier au 23 septembre 2019, 3 862 visites ont été faites sur la plateforme Jenparle®, pour une durée moyenne de 4min23.

DES SÉMINAIRES, DES « ATELIERS-FABRIQUES » POUR CROISER LES REGARDS ET CONCLURE DES « FEUILLES DE ROUTE » ENTRE PARTENAIRES

De nombreux moments d'échanges ont été organisés durant l'élaboration du PAT, pour qu'il corresponde aux attentes des acteurs locaux.

Lors du COPIL de lancement, le 27 juin 2018, les 70 participants ont réfléchi collectivement aux conditions de réussite du PAT, en répondant à la question « le PAT sera réussi si… ».
Les 29, 30 et 31 janvier 2019 à Salon-de-Provence, 6 ateliers ont été organisés pour approfondir les 6 axes du PAT. Ces ateliers ont rassemblé plus de 250 acteurs de l'alimentation du territoire. Ces 6 demi-journées d'échanges ont permis de définir les priorités du PAT pour chacune des thématiques.
Le 29 avril 2019, lors du 2ème COPIL, les participants ont réfléchi collectivement à la priorisation des groupes projets identifiés pour la suite du PAT. Pour les groupes prioritaires choisis, les participants au COPIL ont répondu à 3 questions: en quoi ce groupe projet est-il pertinent pour le PAT ? en quoi est-il fédérateur ? quels sont les acteurs incontournables à y associer ?
Le 3 juillet 2019, les deux premiers groupes projets ont été organisés, sur les thématiques «Massification des circuits courts » et « Transmission-installation-foncier », et ont rassemblé une vingtaine de personnes. Les participants étaient invités à réagir aux premières ambitions et pistes d'actions proposées pour la thématique, et à proposer de nouvelles actions.
L'ensemble des comptes rendus de toutes ces rencontres sont disponibles sur la plateforme Jenparle®.



LES GRANDS ENJEUX POUR LE PAT

Le travail collectif du diagnostic et la concertation ont permis de formaliser 6 grands enjeux pour le territoire du PAT :

1. Economie et emploi – la création de valeurs et d'emplois sur toute la chaîne de l'économie alimentaire

Les principaux défis sont ici : le renouvellement des générations d'agriculteurs par la transmission et l'installation, la création de valeur ajoutée et sa juste répartition dans la chaine alimentaire, la viabilité économique et la vivabilité des projets agricoles en circuits de proximité, la structuration et la consolidation des filières de qualité, la création d'emplois et la valorisation des métiers, l'adaptation aux mutations des comportements alimentaires et des pratiques d'achats.

2. Nutrition-santé et accessibilité sociale - favoriser une alimentation de qualité accessible à tous

Les principaux défis sont ici : la prévention, l'éducation des comportements alimentaires évitant une exposition aux risques ; la sécurité et la transparence sanitaire ; l'accessibilité à une alimentation saine, de qualité et locale ; la lutte contre la précarité alimentaire et les déserts alimentaires ; la création de liens sociaux par l'alimentation, favorable à la cohésion sociale.



3. Urbanisme et aménagement – un aménagement et une action foncière au service d'un territoire d'exception

Les principaux défis sont ici : une planification intercommunale intégrant pleinement la question agricole et alimentaire ; la préservation des espaces agricoles notamment périurbains ; l'accessibilité au foncier et le portage ; l'évitement, la maîtrise et le cas échéant la compensation collective de la consommation des espaces ; l'aménagement et l'équipement des espaces de productions.

4. Environnement – la préservation et la gestion des ressources naturelles.

Les principaux défis sont ici : le développement de l'agroécologie et des modes de production vers des pratiques plus respectueuses de l'environnement ; la préservation et la mise en valeur des « paysages nourriciers » ; la valorisation des potentiels agricoles en termes de bioéconomie (cf. économie circulaire, économie verte) ; la réduction de l'empreinte carbone de nos assiettes ; la gestion des espaces méditerranéens multifonctionnels.

5. Identité-patrimoine – la promotion des terroirs, du patrimoine culinaire, culturel et touristique

Les principaux défis sont ici : le rayonnement territorial par le partage et la valorisation des savoir-faire authentiques, leur réappropriation par les habitants ; la mise en valeur des paysages et des patrimoines nourriciers ; l'invitation à partir à la découverte de la cuisine provençale et des traditions festives ; la valorisation de la destination « Provence » par ses richesses agricoles, agroalimentaires et culinaires.

6. Innovation – la recherche & développement, l'expérimentation, le transfert-diffusion, le conseil technique.

Les principaux défis sont ici : l'adaptation aux mutations des comportements alimentaires et des pratiques d'achat ; la création d'un avantage concurrentiel des entreprises de « la terre à l'assiette » ; le développement de la recherche et son transfert-diffusion sur les thématiques que sont l'agronomie, l'agroalimentaire (sécurité sanitaire, transparence,…), la logistique, l'alimentation (santé, nutrition,…) ; la collaboration entre acteurs de l'innovation, la mise en réseau, le transfert-diffusion; la formation et le conseil.






BLETTES
1 00
RAD







LEXIQUE

ADEAR Association pour le Développement de l'Emploi Agricole et Rural

ADEME Agence de l'environnement et de la maitrise de l'énergie

AMAP Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne

AMP Métropole Aix-Marseille-Provence

ANEFA Association Nationale pour l'Emploi et la Formation en Agriculture (fiche formation-emploi, reseau acteurs)

ANIA Association Nationale des Industries Agroalimentaires

AOC/AOP Appellation d'Origine Contrôlée/Appellation d'Origine Protégée

APREL Association Provençale de Recherche et d'Expérimentation Légumière (fiche maraîchage- AFOM)

ARPE-ARB Agence Régionale pour l'Environnement

ARS Agence Régionale de Santé

ASP Associations Syndicales de Propriétaires

ASA Associations Syndicales autorisées

BDR Bouches-du-Rhône

CAF Caisse d'Allocations Familiales

CASA Conseil Assistance Service Agriculture

CCAS Centre Communal d'Action Sociale

CCI Chambre de Commerce et d'Industrie

CERPAM Centre d'Etudes et de Réalisations Pastorales Alpes-Méditerranée

CETA Centre d'Etudes Techniques Agricoles

CFPPA Centre de Formation Professionnelle et de Promotion Agricole

CMA Chambre des Métiers et de l'Artisanat

CNRS Centre National de Recherche Scientifique

CoDEPS 13 Comité départemental d'éducation et de promotion de la santé

CPIE Centre Permanent d'Initiatives pour l'Environnement

CRES PACA Comité régional d'éducation pour la Santé Provence-Alpes-Côte d'Azur

CRITT Centre Régional d'Inovation et de Transfert de Technologies agroalimentaires

CROUS Centre Régional des Œuvres Universitaires et Scolaires

CRPMEM Comité Régional de la Pêche Maritime et des Elevages Marins

CSP Catégorie socioprofessionnelle

CTIFL Centre Technique Interprofessionnel des Fruits et Légumes (fiche maraîchage- AFOM)

DDTM Direction Départementale des Territoires et de la Mer

DRAAF Direction régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt

DREAL Direction Régionale de l'Environnement, de l'Aménagement et du Logement

DRJSCS Direction régionale de la jeunesse, des sports et de la cohésion sociale

DROS PACA Dispositif Régional d'Observation Sociale Provence-Alpes-Côte d'Azur

DTA Directive Territoriale d'Aménagement

DFCI Défense des forêts contre les incendies

Egalim loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricoles et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous.

EPCI Établissement public de coopération intercommunale

EPFR Établissement public foncier régional

FDO 13 Fédération Départementale Ovine des Bouches-du-Rhône

FRGEDA Fédération Régionale des Groupes d'Etudes et de Développement Agricoles

FRIAA Fédération Régionale des Industries AgroAlimentaires

GASC Grossiste à service complet

GES Gaz à effet de serre (fiche transition énergétique)

GIEE Groupement d'Intérêt Economique et Ecologique

GMS Grandes et Moyennes Surfaces

GPMM Grand Port Maritime de Marseille

GRAB Groupe de Recherche en Agriculture Biologique (fiche emploi et formation)

GRCETA Groupement Régional des Centres d'Etudes Techniques Agricoles

HVE : Certification à Haute Valeur Environnementale

IAA Industries agro-alimentaires

IFRIA Institut de Formation Régional des Industries Agroalimentaires

IGP Indication géographique protégée

INAO Institut national de l'origine et de la qualité

INSEE Institut National de la Statistique et des Etudes Economiques

INRA Institut National de la Recherche Agronomique

IRAEE Inter Réseau Agriculture Energie et Environnement

IRSTEA Institut national de Recherche en Sciences et Technologies pour l'Environnement et l'Agriculture

MFR Maison Familiale Rurale

MIN Marché d'Intérêt National

MSA Mutualité Sociale Agricole

ONF Office National des Forêts

OP Organisation de Producteurs

ORS PACA Observatoire Régional de Santé de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur

OUGC Organisme Unique de Gestion Concertée de la nappe de Crau

PAC Politique Agricole Commune

PAEN Périmètre de protection et de mise en valeur des espaces agricoles et naturels périurbains

PBS Produit Brut Standard

PCAE Plan Climat-Air-Energie

PAI Point Accueil Installation

PAT Projet Alimentaire Territorial

PETR Pôle d'Equilibre Territorial Rural

PNNS Programme National Nutrition Santé

PLU Plan Local d'Urbanisme

PLUI Plan Local d'Urbanisme Intercommunal

PNR Parc Naturel Régional

POS Plan d'Occupation des Sols

RFF Réseau Ferré de France

RHD Restauration Hors Domicile

RGA Recensement Général Agricole

RSA Revenu de Solidarité Active

RJSM Réseau des Jardins Solidaires Méditerranéens

SAFER Société d'Aménagement Foncier et d'Établissement Rural

SCOT Schéma de Cohérence Territoriale

SCP Société du Canal de Provence

SDUC Schéma de Développement et d'Urbanisme Commercial

SEM Société des Eaux de Marseille

SIQO Sigle Officiel de la Qualité et de l'Origine

SRADDET Schéma Régional d'Aménagement, de Développement Durable et d'Egalité des Territoires

STH Surfaces Toujours en Herbe

SYMCRAU Syndicat Mixte de Gestion de la Nappe Phréatique de la Crau

UC Unité de Consommation

UTA Unité de Travail Annuel (données RGA)

ZAP Zone Agricole Protégée

ZICO Zone Importante pour la Conservation des Oiseaux

ZNIEFF Zone Naturelle d'Intérêt Ecologique, Faunistique et Floristique



PARTIE

01

La production locale

FICHE 01

LE FONCIER AGRICOLE

Une ressource sous tension



Éléments de connaissance

DES ESPACES AGRICOLES SOUS PRESSION

Si aucune source ne permet de quantifier précisément la consommation d'espace à l'échelle du PAT, l'érosion encore conséquente des terres agricoles fait consensus.

Par ailleurs, la fragmentation et le morcellement du foncier agricole par l'urbanisation tout comme le changement de vocation des sols et du bâti (notamment en secteur périurbain) contribuent à détériorer les conditions de viabilité et de fonctionnement des exploitations (circulation des engins, entretien des parcelles et des canaux d'irrigation...).
Sur le territoire du PAT, plusieurs secteurs agricoles sont impactés par des phénomènes de mitage importants notamment en périphérie des villes d'Aix, de Saint-Martin de Crau, de Chateaurenard ou de Salon-de-Provence mais aussi sur la vallée de l'Arc, la plaine de Châteauneuf-les-Martigues ou la plaine du Comtat.
La tension spéculative sur le prix des terres est également forte sur les terroirs du PAT avec la présence croissante d'acheteurs non agriculteurs.
Ainsi, la raréfaction des terres et la hausse des prix freinent l'accès au foncier pour les agriculteurs locaux et les candidats à l'installation nombreux sur le territoire.
Ces tensions sur le marché foncier exacerbent également la concurrence au sein et entre les différentes filières agricoles sur les segments du marché foncier encore accessibles.

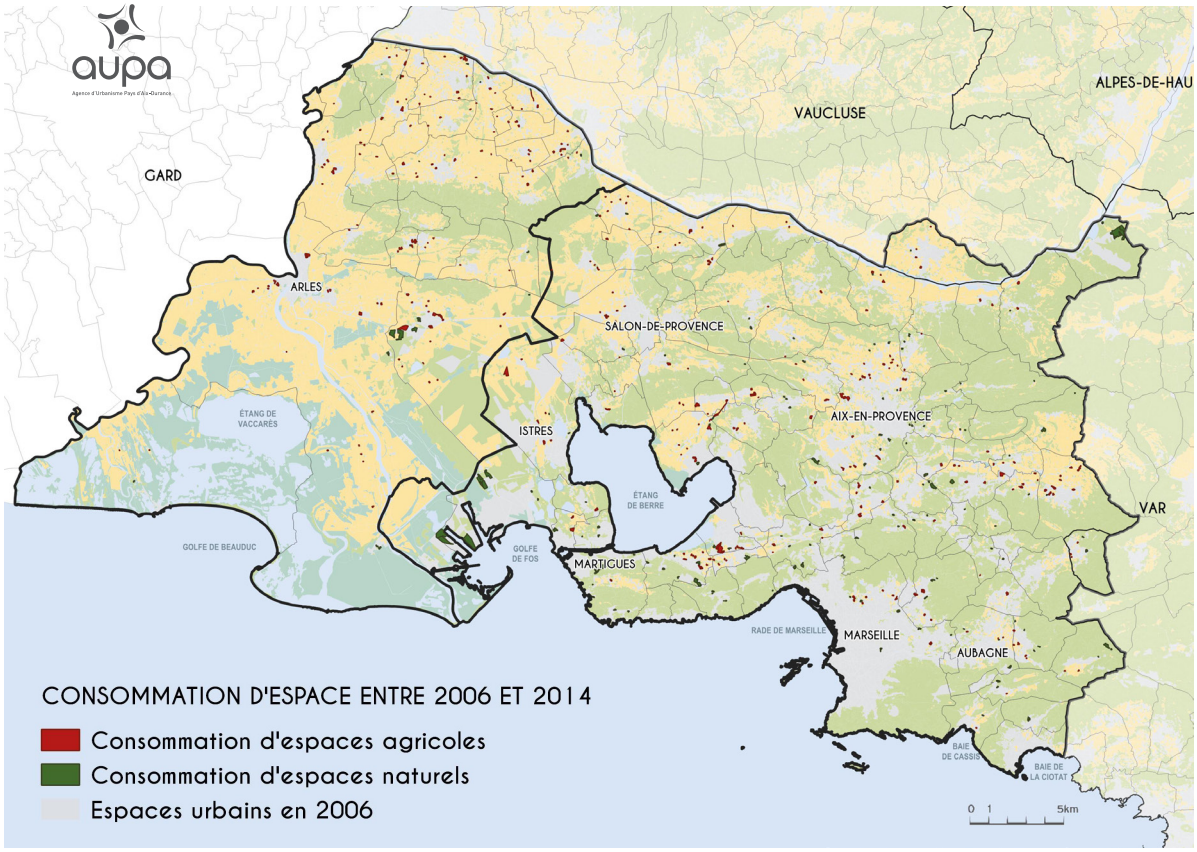
DES ESPACES AGRICOLES MIEUX IDENTIFIÉS ET PROTÉGÉS

Considérés au plus fort de l'expansion urbaine comme des réserves foncières, les espaces agricoles ont été fragilisés par la généralisation des zones NB dans les plans d'occupation des sols (POS). Aujourd'hui, les espaces agricoles acquièrent peu à peu droit de cité avec l'essor des politiques agricoles locales (Pays d'Aubagne en 1992, Pays d'Aix en 2005, Marseille Provence en 2015, Pays d'Arles en 2017…) et la généralisation de documents d'urbanisme de nouvelle génération intégrant des objectifs de limitation de la consommation foncière (Schéma de Cohérence Territorial, Plan Local d'Urbanisme communal ou intercommunal). La protection du foncier, le développement des exploitations agricoles ainsi que le maintien des fonctionnalités de l'agriculture font aujourd'hui partie intégrante des objectifs des documents de planification urbaine.

En complément des dispositifs de planification, la protection des terres agricoles peut être couplée à d'autres outils de protection foncière tels que les Zones Agricoles Protégées (ZAP) ou les périmètres de protection et de mise en valeur des espaces agricoles et naturels périurbains (PAEN). Le territoire compte 1 PAEN sur la commune de Velaux. Par ailleurs les dynamiques récentes de création de ZAP sont encourageantes sur le territoire du PAT avec 3 ZAP existantes et 10 en projet.
Ces dispositifs combinent protection et projet multifonctionnel via un plan d'actions qui vise à pérenniser la vocation agricole des terres et permet le développement des activités sur le long terme.

UN POTENTIEL IMPORTANT DE RECONQUÊTE DE FONCIER AGRICOLE

Sur le territoire, les friches agricoles sont la résultante de plusieurs facteurs combinés : phénomènes spéculatifs sur le marché foncier rural (principalement en secteurs périurbains), ralentissement de certaines filières agricoles, problèmes techniques (absence d'irrigation, difficulté d'accès...), succession non assurée des exploitations, etc. A titre d'exemple, les chartes agricoles du Pays d'Aix et du Pays d'Arles font une estimation des friches à hauteur de 10% du territoire potentiellement agricole.
La reconquête des espaces ruraux ancestraux (remise en culture d'anciennes restanques dans les massifs) représente un potentiel important à la croisée d'enjeux fonciers (économique), écologiques (biodiversité), cynégétiques, paysagers et de gestion durable des massifs forestiers.
Une politique de reconquête de friches agricoles est notamment soutenue par le conseil départemental des Bouches-du-Rhône : ces 4 dernières années près de 4 000 ha ont été reconquis, 630 projets soutenus soit 17,5 millions d'euros d'investissement et 11,8 millions d'euros d'aide de la collectivité.



SOURCE : OCSOL 2006/2014, CRIGE PACA

Chiffres clés

LES DYNAMIQUES DE CONSOMMATION FONCIÈRE À L'ÉCHELLE DU PAT

1 000 hectares d'espaces agricoles consommés par l'urbanisation entre 2006 et 2014. *SOURCE : OCSOL, CRIGE PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR*

97% des espaces consommés par l'urbanisation entre 2006 et 2014 sont situés en périmètre irrigable. *SOURCE : OCSOL, CRIGE PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR*

34% des espaces consommés par l'urbanisation entre 2006 et 2014 sont des terres très favorables à la diversité des cultures. *SOURCE : OCSOL, CRIGE PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR*

3 projets routiers structurants impactant le foncier agricole sur le Pays d'Arles : contournement d'Arles Sud, contournement Est-Ouest d'Avignon, le contournement nord de Châteaurenard. *SOURCE : SCOT PAYS D'ARLES, 2017*

À l'échelle de la métropole AMP, **36** projets routiers (création, requalification) dont **17** impactent des terres agricoles (érosion et fragmentation des terres, appel d'air à des dynamiques de développement urbain). *SOURCE : PROJET DE PDU MÉTROPOLITAIN, 2019*

QUALITÉ ET PROTECTION DU FONCIER À L'ÉCHELLE DU PAT

145 500 hectares d'espaces agricoles en 2014. *SOURCE : OCSOL , CRIGE PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR*

29 terroirs agricoles. **1/3** des terres agricoles présentent de fortes potentialités à la diversification culturale. *SOURCE : AUPA/ AGAM, 2018*

70% de terres cultivées irrigables (SAU 2010).*SOURCE : RGA 2010, AGRESTE*

17 800 hectares d'espaces pastoraux recensés dans les massifs. *SOURCE : RPG 2016, ASP*

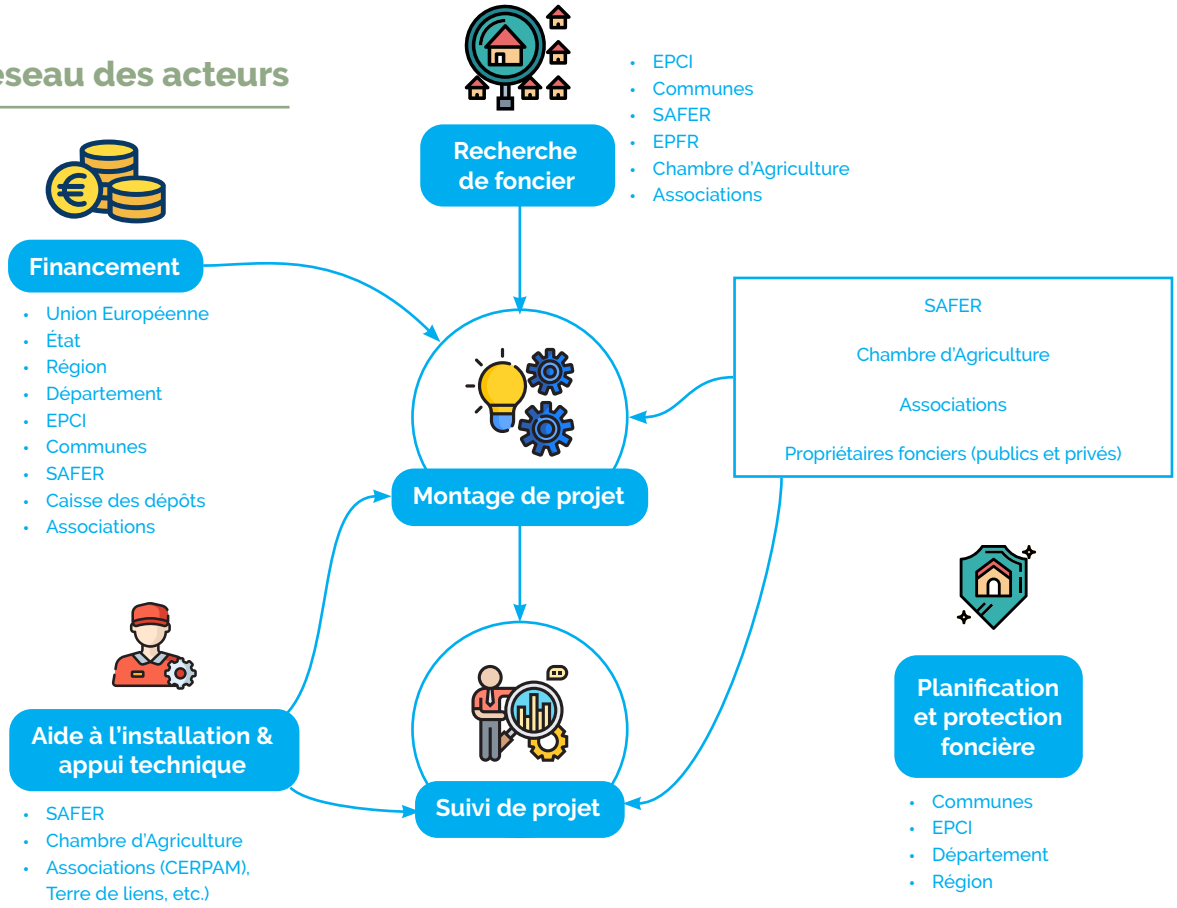
1 DTA -Directive Territoriale d'Aménagement à l'échelle des Bouches-du-Rhône. **6** SCOT affichant des objectifs de limitation de la consommation foncière.

1 DPA - Directive paysagère des Alpilles (2007) outil permettant de limiter les impacts de la pression foncière.

90% des espaces agricoles sont classés en zones A dans les PLU communaux. *SOURCE : OCSOL, CRIGE PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR, URBANSIMUL, AUPA*

3 ZAP/ **1** PAEN + **10** projets de ZAP en 2019. *SOURCE : MÉTROPOLE AMP, PETR DU PAYS D'ARLES ET CHAMBRE D'AGRICULTURE DES BOUCHES-DU-RHÔNE*

Réseau des acteurs



Expérience locale

PRÉSERVER ET DYNAMISER LES ESPACES AGRICOLES : LE « PAEN » DE VELAUX

Le massif de l'Arbois et ses piémonts constituent, au sein de la trame urbaine Aix-Marseille-Vitrolles, un espace à haute valeur écologique et paysagère, soumis à une pression foncière importante et à des incendies répétés, du fait même de son positionnement périurbain. L'instauration par le Département, depuis 2011, d'un « périmètre de protection et de mise en valeur des espaces agricoles et naturels périurbains » dit « PAEN » sur la commune de Velaux vise à empêcher, de manière durable, la transformation des espaces agricoles et naturelles en zones urbanisables. Le dispositif est conduit par le Conseil Départemental des Bouches-du-Rhône, aux côtés de la commune de Velaux, de la Métropole, de la Société d'Aménagement Foncier et d'Etablissement Rural (SAFER) et de la Chambre d'agriculture des Bouches-du-Rhône.

Le PAEN de Velaux porte sur une zone de 300 ha dans le massif de l'Arbois. Une fois instauré, le PAEN n'est réductible ou supprimable uniquement par décret et s'impose aux Plans Locaux d'Urbanisme (PLU). Il est adossé techniquement et juridiquement à un « programme d'actions » dont les principaux axes visent à dynamiser l'activité agricole par le renforcement des liens entre agriculture et ville tout en lui permettant de contribuer à la sauvegarde des paysages, de l'environnement et à la lutte contre les incendies de forêt. Par exemple, le redéploiement de l'élevage avec la construction d'une bergerie communale est prévu sur ce secteur de projet.



ATOUTS

- La préservation du capital agricole et des objectifs de limitation de la consommation foncière affichés dans les schémas stratégiques (SRADDET Provence-Alpes-Côte d'Azur) et les documents de planification (PLU, PLUi, SCOT, DTA).
- La convention d'intervention foncière avec la SAFER sur le Pays d'Arles et la métropole Aix-Marseille-Provence : veille sur l'évolution des prix et les risques de changement d'usage agricole des sols.
- Un développement des projets multifonctionnels en faveur de l'agriculture (essor des ZAP).

FAIBLESSES

- Des espaces agricoles périurbains fragilisés et fragmentés par l'urbanisation.
- Un problème accru d'accès au foncier pour les agriculteurs : des demandes d'installation insatisfaites.
- Un prix du foncier élevé ne facilitant par la transmission
- Manque de formation des élus et techniciens en matière de police de l'urbanisme.

OPPORTUNITÉS

- L'approvisionnement alimentaire local renvoie à la protection sur le long terme des terres agricoles périurbaines.
- Un potentiel important de reconquête des friches agricoles.
- Un dispositif coordonné d'accompagnement à l'installation des jeunes agriculteurs.

MENACES

- Une raréfaction des terres agricoles en secteur périurbain.
- La progression de la forêt sur les espaces agricoles.

ENJEUX

- Le renouvellement du regard collectif sur le foncier comme « patrimoine commun ».
- La protection des terres agricoles de qualité, des terres équipées.
- La mobilisation du foncier agricole (restructuration/ reconquête/ accès facilité).
- Le renouvellement des actifs agricoles.
- La planification territoriale intercommunale, le déploiement d'un nouvel urbanisme « alimentaire ».
- Le déploiement spatial des outils de protection foncière, complémentaire de la planification territoriale intercommunale.
- La médiation/optimisation foncière entre les filières agricoles.
- La structuration d'un processus d'observation foncière au bénéfice d'une meilleure qualité de l'action collective.
- La formation des acteurs à la police de l'urbanisme.

FICHE 02



L'IRRIGATION AGRICOLE

Un rôle majeur pour l'agriculture et l'aménagement du territoire

Éléments de connaissance

Sur le périmètre du PAT, il y a un savoir-faire sur la gestion de l'eau avec des réseaux d'irrigation gravitaire et sous pression qui maillent le territoire. L'accès à l'eau est une condition essentielle pour la diversification des productions et la sécurisation des revenus. Par ailleurs, l'irrigation participe aux paysages, à la biodiversité et à la recharge des nappes phréatiques dans le Val de Durance, en Camargue, dans les Alpilles et en Crau avec le réseau gravitaire. Ainsi, l'irrigation joue également un rôle structurant pour l'aménagement du territoire.

A L'EST DU TERRITOIRE

A l'Est, sur le territoire métropolitain, la quasi-totalité de l'eau utilisée pour l'alimentation en eau potable, pour l'irrigation et pour l'industrie, provient de ressources qui sont à l'extérieur du périmètre de la Métropole. L'eau utilisée par la Société du Canal de Provence (SCP) est issue du Verdon, celle de la Société des Eaux de Marseille (SEM) est issue de la Durance, tout comme celle des canaux d'irrigation gravitaire. *SOURCE : ÉTAT DES LIEUX DE L'HYDRAULIQUE AGRICOLE À L'ÉCHELLE DE LA MÉTROPOLE, CHAMBRE D'AGRICULTURE 13.*

1 291 exploitations sur les 1 467 recensées qui peuvent irriguer sur la métropole irriguent via un réseau collectif. *SOURCE: RGA 2010.*

Les gestionnaires de réseaux sont au nombre de 39 sur la Métropole.

Le réseau du canal de Provence dessert près de 37 000 ha dans les Bouches-du-Rhône (usage agricole et non agricole). Il a été récemment étendu sur la commune de Velaux dans la zone agricole protégée par un PAEN (Périmètre de Protection des Espaces Agricoles et Naturels Périurbains). Plusieurs projets d'extension de réseau sont à l'étude, les plus avancés concernent Rognac, La Bouilladisse, Saint-Mitre-les-Remparts et La Barben. Dans tous les cas, les financeurs (Conseil Régional, Conseil Départemental et Métropole) demandent la mise en place d'un périmètre de protection des terres agricoles.

À L'OUEST DU TERRITOIRE

La partie Ouest du département est principalement alimentée par des canaux d'irrigation gravitaire. Ces canaux duranciens datent pour certains de plusieurs centaines d'années, et ils sont pour la majeure partie gérés et entretenus par des agriculteurs.

Ces agriculteurs sont rassemblés en Association Syndicale de Propriétaires (ASP) pour satisfaire les droits et les devoirs de chacun dans cet accès à l'eau. Outre les ASP, d'autres acteurs interviennent dans la gestion de la ressource en eau, notamment sur la Crau. Le SymCrau (Syndicat Mixte de Gestion de la Nappe de Crau) est une collectivité territoriale qui coordonne les différents acteurs intervenant sur l'eau, capitalise les connaissances sur la nappe de Crau, veille à ce que les aménagements et travaux soient faits dans un souci de préservation de la nappe, veille à une gestion rationnelle des prélèvements d'eau. L'Organisme Unique de Gestion Collective de la nappe de Crau (OUGC Crau) gère les prélèvements dans la nappe de Crau.

Plusieurs démarches, impliquant les acteurs de l'eau ont été lancées sur ce territoire :

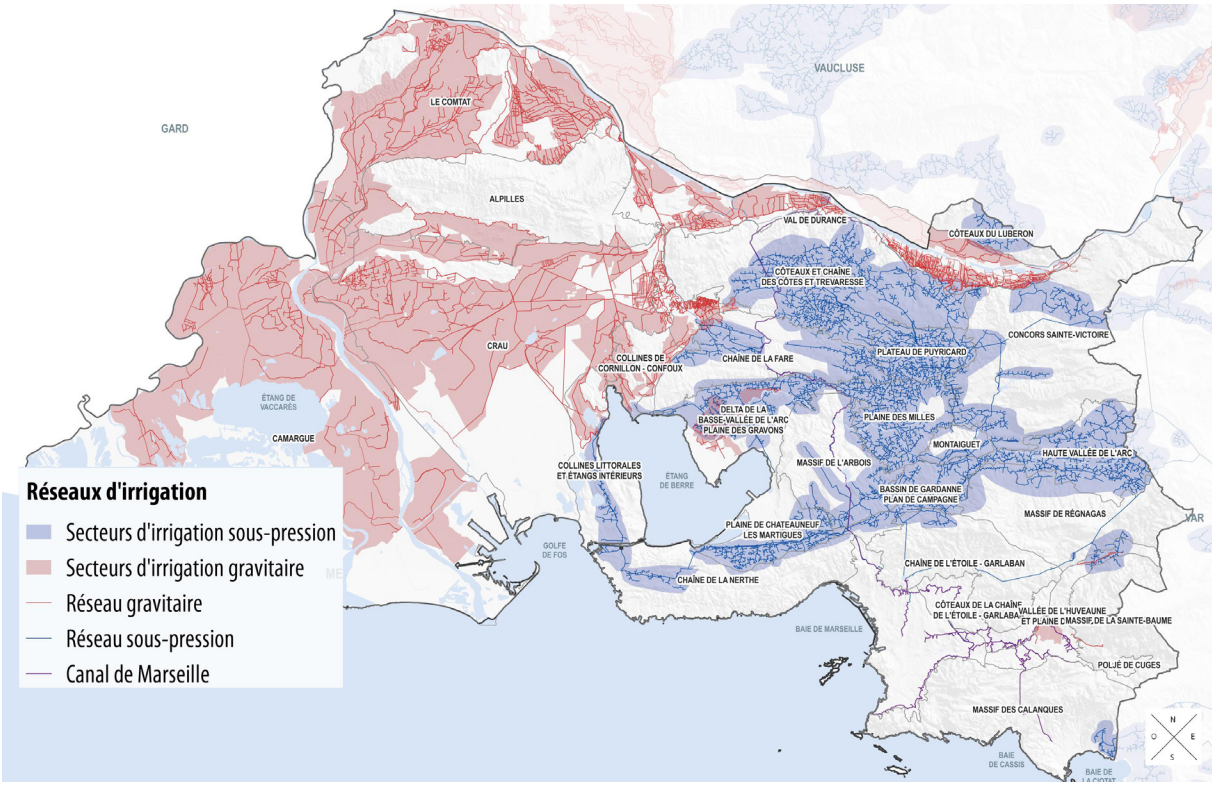
- Le SymCrau porte la démarche de contrat de nappe de la Crau (signé en 2017 et proposant 76 actions portant sur la qualité, la quantité, la communication sur l'environnement, les relations avec les collectivités).
- Le contrat de canal Crau Sud Alpilles, démarche engagée en 2010 est actuellement sans animateur.
- Le contrat de canal Comtat- Nord Alpilles a redémarré en 2018. Un état des lieux a été réalisé et les enjeux sont définis.
- Le contrat de Delta Camargue a démarré en 2012. La phase 2 du programme d'actions s'achève en 2019. Les actions portaient notamment sur l'amélioration des connaissances, la gestion de la ressource en eau, la lutte contre les pollutions domestiques et agricoles, la sensibilisation du public.

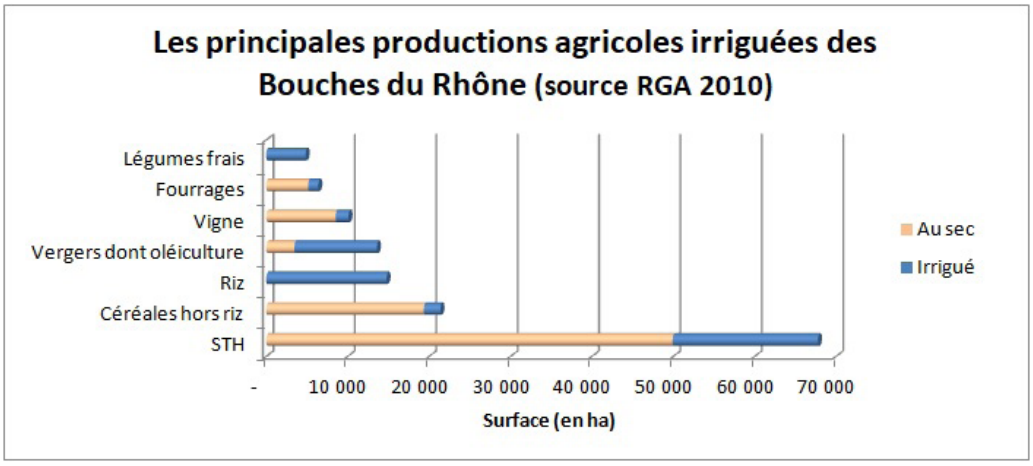
LES SERVICES RENDUS PAR L'IRRIGATION

A titre d'exemple, l'irrigation gravitaire en Crau alimente la nappe phréatique et assure l'eau potable pour 300 000 habitants (Martigues, Fos, Miramas, Istres,...) et d'autres usages. Le maintien du réseau gravitaire revêt certes un enjeu agricole mais plus globalement un enjeu pour la vie quotidienne des habitants du territoire. La Camargue dispose d'un fonctionnement hydraulique spécifique. L'eau pour la riziculture est prélevée sur le Rhône, permettant la mise en eau des parcelles rizicoles et la désalinisation des terres agricoles. L'agriculture irriguée contribue également à maintenir de l'eau douce dans les marais.

UN TERRITOIRE MAILLÉ PAR LES RÉSEAUX D'IRRIGATION

SOURCES : SOCIÉTÉ DU CANAL DE PROVENCE, AGAM, AUPA - RÉALISATION : SEPTEMBRE 2018





Chiffres clés

1er département irrigué de France. *SOURCE : DRAAF PACA 2010*

68 000 ha irrigués dans les Bouches-du-Rhône, dont 10 000 ha sur le territoire métropolitain, principalement dédiés aux cultures maraichères, fruitières et aux prairies. *SOURCE : RGA 2010*

Près de **50 000** ha irrigués de façon gravitaire sur le périmètre du PAT, 9 100 ha par aspersion, 8 300 par micro-irrigation. *SOURCE : RGA, 2010*

1 000 exploitations sur le périmètre du PAT irriguent tout ou partie de leurs cultures par puits ou forage. *SOURCE : RGA, 2010*

2 551 exploitations sur le périmètre du PAT utilisent un réseau collectif. *SOURCE : RGA, 2010*

109 associations syndicales de propriétaires gérants des équipements hydrauliques dans les Bouches-du-Rhône (ASA, ASCO, ASL). *SOURCE : BASE HYDRA 2015*

2/3 de la recharge de la nappe de la Crau se fait grâce à l'irrigation gravitaire. *SOURCE : SYMCRAU*

65% des terres consommées entre 1988 et 2014 à l'échelle de la Métropole AMP étaient en secteurs irrigués sous pression, **13%** en secteurs à réseaux gravitaires. *SOURCE : CRIGE OCSOL, BD HYDRA, AGAM 2018*

Réseau des acteurs



Partenaires techniques et institutionnels

- Association Régionale pour la maîtrise des irrigations
- Fédération Départementale Des Structures Hydrauliques 13
- Syndicat Mixte de Gestion des Associations Syndicales du Pays d'Arles
- Gestionnaires de milieux aquatiques
- Parcs Naturels Régionaux (Alpilles, Camargue)
- Société du Canal de Provence
- Société des eaux de Marseille
- Prestataires privés
- Organismes Professionnels Agricoles (Comité du Foin de Crau, CETA, ...)
- Centres Permanents d'Initiatives pour l'Environnement du Pays d'Arles et du Pays d'Aix
- La recherche : Montpellier SUPAGRO, INRA, IRSTEA
- Communes et leurs groupements
- Conseil Régional Région Sud
- Agence de l'eau Rhône, Méditerranée et Corse
- Département des Bouches-du-Rhône
- Métropole Aix-Marseille-Provence
- DDTM des Bouches-du-Rhône et Police de l'eau
- DREAL PACA
- Préfecture et Sous-préfecture



Émetteurs de besoins

- Agriculteurs individuels
- Collectifs d'agriculteurs
- Associations syndicales d'irrigation et d'assainissement
- Gestionnaires de milieux aquatiques
- Collectivités et leurs groupements
- Les habitants du territoire



Financement

- Union Européenne
- Communes et leurs groupements
- Conseil Régional Région Sud
- Agence de l'eau Rhône, Méditerranée et Corse
- Département des Bouches-du-Rhône
- Métropole Aix-Marseille-Provence
- Financeurs privés

Expérience locale

L'ORGANISME UNIQUE DE GESTION COLLECTIVE DES PRÉLÈVEMENTS AGRICOLES SUR LA NAPPE DE CRAU (OUGC)

La nappe de la Crau est alimentée en grande partie par le surplus des eaux d'irrigation gravitaire (en lien avec le foin de Crau). Jusqu'à 80 % de cette eau déviée de la Durance se retrouve dans le milieu naturel (nappe, marais,…). L'OUGC, porté par la Chambre d'agriculture des Bouches-du-Rhône, a été créé en mai 2010 afin de sécuriser un volume d'eau pour l'agriculture, de préserver cette ressource et de permettre d'engager des réflexions avec l'ensemble des usagers de la nappe. Les communes concernées par ce périmètre sont Arles, Aureille, Mouriès, Saint-Martin-de-Crau, et en dehors du Pays d'Arles : Eyguières, Fos-sur-Mer, Grans, Istres, Lamanon, Miramas et Salon-de-Provence. Les exploitants agricoles prélevant de l'eau de la nappe par forages ou puits, doivent se déclarer à l'OUGC.

L'OUGC a obtenu une autorisation de prélèvement pluriannuelle en 2016, pour une durée de 5 ans. Le volume autorisé est de 42,7 millions de mètres cubes. Il compte 177 adhérents, soit 398 ouvrages de prélèvements référencés. Chaque année, l'OUGC fait remonter les besoins en eau des adhérents à la préfecture qui valide un plan annuel de répartition (qui est en 2019 de 27,1 millions de mètres cubes).

L'OUGC mène des actions d'accompagnement et de conseils techniques. Il informe ses adhérents sur la mise en place de dispositifs de mesure des volumes prélevés (compteurs volumétriques) et sur les techniques d'optimisation de la gestion de l'eau. Il élabore un plan de gestion de crise pour aller plus loin vers la définition des impacts socio-économiques de restrictions d'eau, par culture et par période culturale.

OUGC NAPPE DE CRAU

PAT j'en parle

Plus d'infos sur la carte des initiatives

https://pat-ampmetropole-paysdarles.jenparle.net/

ATOUTS

- Territoire qui bénéficie d'un maillage de canaux et de réseaux permettant d'irriguer plus de la moitié de la SAU totale.
- Ressources en eau (Verdon, Durance, Rhône) mobilisables et sécurisées pour l'irrigation agricole et les autres usages.
- Réseaux d'irrigation gravitaire participant à la gestion des écosystèmes à l'ouest du département.
- Eau de bonne qualité.
- Gestion centralisée de l'eau par la SCP et la SEM au sein de la Métropole.
- Ressource en eau karstique sur le bassin de l'Huveaune peu exploitée (projets de recherche en cours).

FAIBLESSES

- Ressources humaines, matérielles et financières parfois insuffisantes dans certaines ASP pour relever certains défis :
  - entretenir des canaux;
  - faire réaliser les études nécessaires;
  - s'adapter à la complexification des demandes de financement.
- Prise en compte inégale des réseaux d'irrigation dans les documents d'urbanisme et la gestion des eaux pluviales.
- Multiplicité de ressources en eau qui complique la gouvernance de l'eau (cours d'eau locaux ou extérieurs au territoire via les réseaux SEM, SCP et ASP, aquifères et nappes via les forages individuels).
- Mauvaise connaissance de la ressource souterraine dans les Alpilles.
- Un syndicat Mixte de gestion administrative manquant de moyens.

OPPORTUNITÉS

- Capacité de regroupement des structures gestionnaires de réseaux d'irrigation et de drainage (ASA) à l'ouest du département (mutualiser les coûts d'entretien et planifier les travaux).
- Intégration des zones irrigables dans le Schéma Régional d'Aménagement, de Développement Durable et d'Egalité des Territoires (SRADDET).
- De nombreux projets d'extension du réseau de la SCP aux zones agricoles de la Métropole non irriguées ou mal irriguées.
- Reconnaissance par les collectivités des services rendus par les structures d'irrigation (alimentation des nappes phréatiques, désalinisation des terres en Camargue,…).

MENACES

- Urbanisation des zones agricoles irriguées.
- Pression des usages à partager (eau industrielle, eau potable et eau agricole).
- Equilibre à conserver sur la plaine de la Crau entre diminution des consommations en eau agricole et niveau de la nappe.
- Pression réglementaire face aux changements climatiques (prélèvement d'eau, débits réservés...).
- Augmentation du prix de l'eau pour un usage agricole.
- Accès aux aides publiques de plus en plus difficile au regard des exigences posées par les Lignes Directrices Agricoles et l'évolution de la règlementation européenne.

ENJEUX

- La gouvernance de la ressource en eau, patrimoine commun.
- L'intégration de la question de l'eau dans les stratégies d'aménagement du territoire.
- La préservation du foncier agricole équipé.
- Le partage de la ressource en eau.
- La gestion raisonnée de la ressource en eau.
- La préservation de la qualité de l'eau en évitant les risques de pollution diffuse (traitement des effluents).
- L'adaptation au changement climatique.
- Le maintien d'un équilibre entre consommation en eau agricole et recharge des nappes du territoire pour les besoins en eau potable.
- Le maintien et l'évolution des ASP, structures adaptées aux besoins agricoles et sociétaux.
- L'évolution des pratiques agricoles et culturales.

FICHE 03

LA FILIÈRE MARAÎCHAGE

Un territoire leader


© JUSTINE GABRIEL

Éléments de connaissance

UN TERRITOIRE LEADER

5 296 ha sont consacrés à la production de légumes sur le périmètre du PAT *(SOURCE RGA, 2010)*, favorisée par les conditions climatiques tempérées, la qualité des sols, l'équipement en irrigation, le savoir-faire des agriculteurs.

Les Bouches-du-Rhône sont le premier département français producteur de tomates, laitues, courgettes, chicorées frisées, le 2e département producteur d'aubergines, de blettes, de céleris branche, de chicorées, de scaroles, d'ails, le 3e département producteur de potirons et poivrons. *SOURCE: AGRESTE, 2017*

LE BASSIN DE PRODUCTION PÉRIURBAIN ESSENTIELLEMENT TOURNÉ VERS LE LOCAL

Il est caractérisé par la proximité de la ville, la rareté et la cherté du foncier. Les exploitations, de petite taille et diversifiées, servent le marché urbain. Deux secteurs peuvent être distingués :

Marseille intra muros, le Pays d'Aubagne et de l'Etoile et le Sud Aixois, où le mode de commercialisation des exploitations en vente directe au détail prédomine. Sur ce secteur, 46 % des exploitations tirent au moins 50 % de leur chiffre d'affaires de la vente en circuits courts. *SOURCE: RGA 2010*

Le Sud Etang-de-Berre et le littoral Est, plus en retrait, dont le mode de commercialisation en demi-gros est majoritaire.

Sans repreneur, ou confrontées à des difficultés économiques, de nombreuses exploitations se sont arrêtées dans les 20 dernières années. D'autres ont fait le choix de se réorienter, en diversifiant leur production ou en faisant évoluer leurs modes de commercialisation. Les débouchés sont exclusivement locaux : MIN des Arnavaux (principal débouché pour 40 % des exploitations), point de vente sur l'exploitation, autres circuits courts. *SOURCE: CHAMBRE D'AGRICULTURE, ÉTUDE 2016*

LES BASSINS DE PRODUCTION SPÉCIALISÉS TOURNÉS VERS L'EXPORT

La plaine de Berre était le premier pôle de serre européen dans les années 90 (en volume de tomates produit), puis ce pôle s'est vu concurrencer, à partir des années 2000, par d'autres régions européennes et par l'apparition de nouvelles serres high tech à l'ouest en Pays salonnais. Certaines exploitations de Berre se sont modernisées et ont poursuivi leur développement (regroupée sous l'Organisation de Producteurs Primeurs du Mistral).

D'autres, en difficulté et n'ayant pas les financements pour moderniser leurs équipements, ont soit arrêté leur production, soit se sont diversifiées et ont mis en place des cultures en sol, non chauffées. La commercialisation s'effectue essentiellement auprès de la grande distribution.

La Crau et le Sud Alpilles où se pratique la production sous serre de tomates, salades, courgettes et melons (commercialisée par l'Organisation de Producteurs Primeurs de la Crau, du groupe Rougeline et destinée à la grande distribution, à des grossistes et des expéditeurs) ainsi que la production en plein champs de produits pour la soupe (orientée vers une industrie agroalimentaire du Vaucluse).

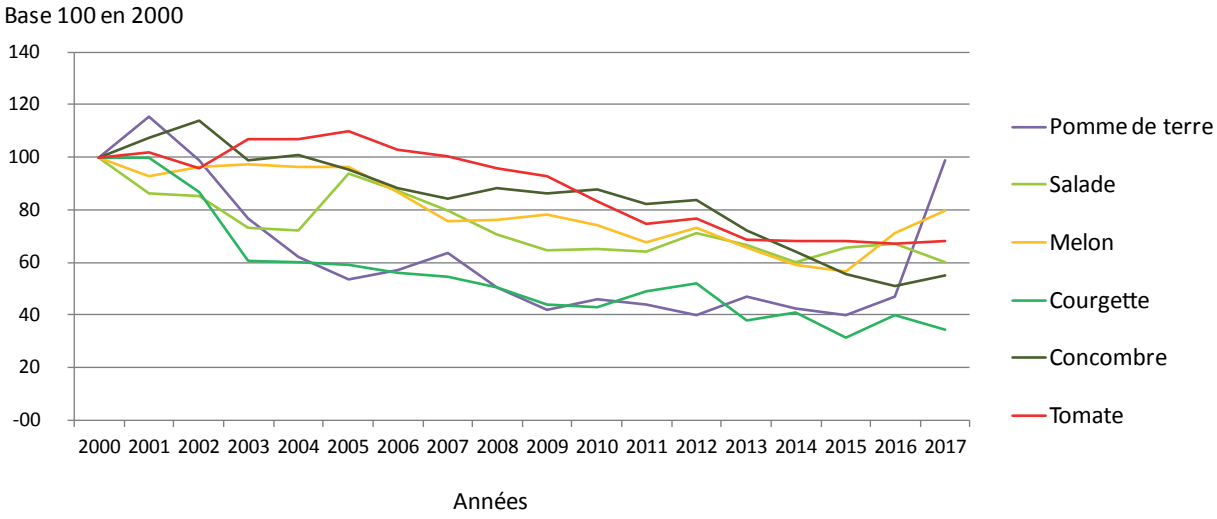
La Camargue et la plaine de Tarascon présentent à la fois des exploitations maraîchères sous serre (qui expédient leur production vers l'Europe du Nord : épinards et salades dominent) et des exploitations spécialisées en grandes cultures qui introduisent des légumes dans les assolements : tomates industries (producteurs regroupés autour de l'usine de transformation Provence Tomates de Tarascon), légumes secs, pommes de terre (sous marque Parc Naturel Régional de Camargue, destinées à la GMS). D'autres productions apparaissent, comme le melon, au risque de déséquilibrer les marchés existants, par l'afflux de nouveaux volumes importants. *SOURCE: CHAMBRE D'AGRICULTURE, ÉTUDE 2017*

Le Nord-Alpilles constitue le cœur du bassin de production légumière du département des Bouches-du-Rhône. La salade et les produits de la ratatouille sont dominants. Les producteurs s'adressent aux expéditeurs et grossistes situés autour du MIN de Chateaurenard. Le marché de demi-gros de Saint-Etienne-du-Grès s'adresse aux restaurateurs, professionnels et particuliers. 234 ha sont en agriculture biologique (sur les 634 ha en AB dans le département).

Le Val de Durance/Pertuis - La Sainte-Victoire/Trets : les cultures de plein champs sont majoritaires : pommes de terre (marque Pomme de terre de Pertuis), carottes, oignons, courge. Une partie des producteurs fait partie de la coopérative Provence Silvacane. La commercialisation s'effectue essentiellement auprès de la grande distribution.

ÉVOLUTION DE LA PRODUCTION DE LÉGUMES DES BOUCHES-DU-RHÔNE

(basée sur les principaux légumes en tonnes) ***source : Agreste***



Chiffres clés

1er département producteur de tomates (138 896 tonnes), laitues (47 935 tonnes), courgettes (22 173 tonnes), chicorée frisée (11 614 tonnes). *SOURCE: AGRESTE, 2017*

2e département producteur d'aubergines (4 111 tonnes), de blettes (1 825 tonnes), de céleris branche (1 123 tonnes), de chicorées scaroles (3 377 tonnes), d'ails (642 tonnes). *SOURCE : AGRESTE, 2017*

3e département producteur de potirons (9 602 tonnes) et de poivrons (3 149 tonnes). *SOURCE : AGRESTE, 2017*

889 exploitations spécialisées en maraîchage et horticulture, 3 089 emplois directs, une production de 131 millions d'€ (soit 30 % de la valeur de la production régionale). *SOURCE: RGA 2010*

634 ha certifiés bio (soit environ 13 % des surfaces en maraîchage du PAT). *SOURCE: AGENCE BIO 2017*

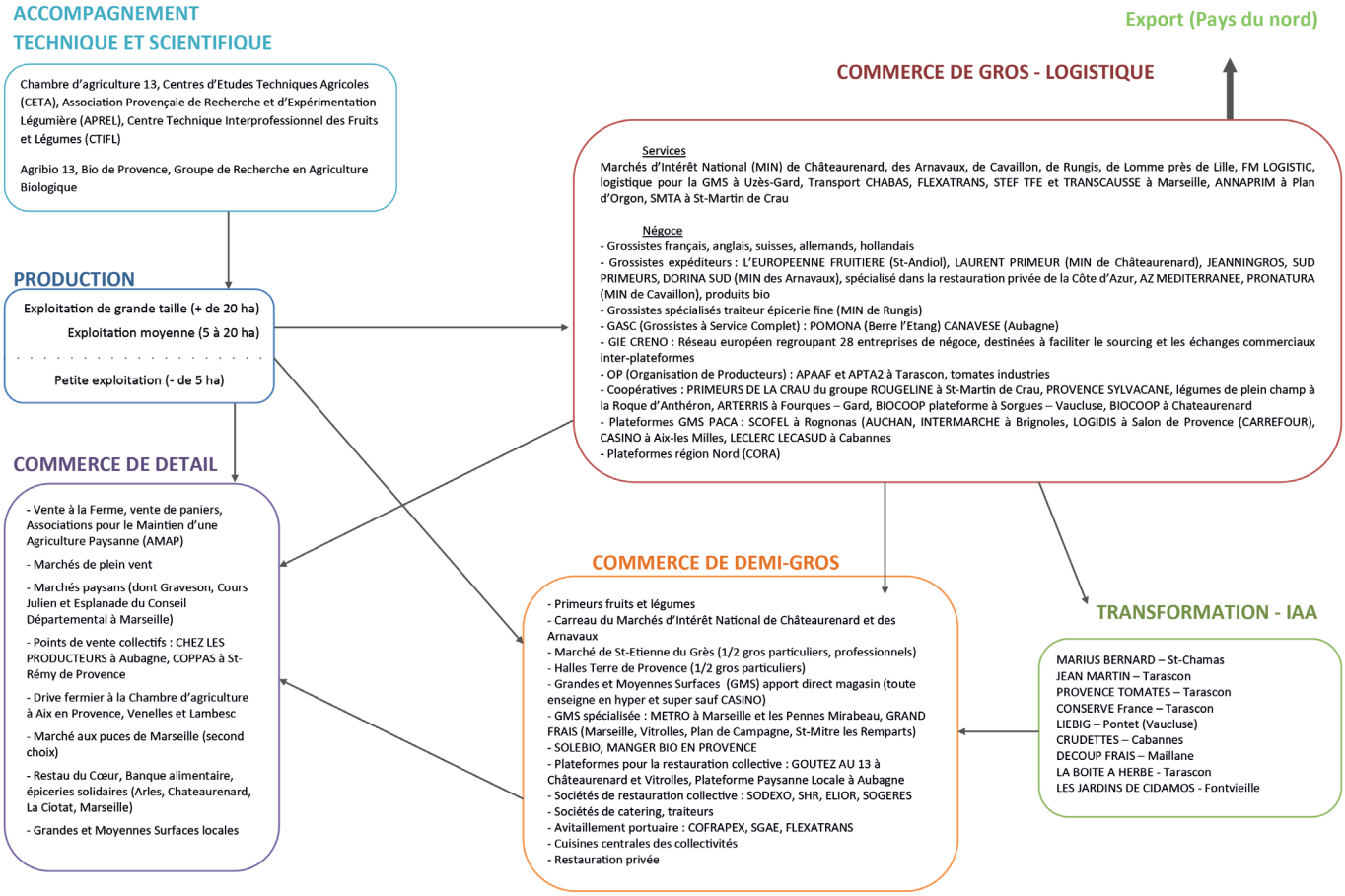
La production de légumes sur le périmètre du PAT est près de **3 fois** plus importante que les besoins alimentaires locaux. Elle satisfait 10% des besoins théoriques nationaux. *SOURCE : AUPA, 2015*

90% des productions maraîchères partent à l'expédition, 10% seulement approvisionnent le marché local. *SOURCE : CA13, CHANTIER MÉTROPOLITAIN, 2014*

-39 % de surfaces de légumes entre 1970 et 2010 (- 16 % entre 2000 et 2010). *SOURCE: RGA*

Les fruits et légumes sont les produits locaux les plus achetés par **94%** des personnes interrogées. *SOURCE : ENQUÊTE CONSOMMATION DES MÉNAGES AMP, AID 2018 -SDUC.*

Réseau des acteurs



Expérience locale

Lancée en 1996 à l'initiative de la communauté d'agglomération (devenu conseil de territoire n°4 de Aix-Marseille-Provence Métropole), la marque collective « Les Jardins du Pays d'Aubagne » a pour vocation de valoriser la production locale répondant à des critères de qualité, de proximité et de fraîcheur définis dans un cahier des charges et contrôlés par un organisme extérieur.

Cette marque a fait l'objet d'une révision en profondeur afin de s'adapter aux nouvelles exigences notamment environnementales. Le cahier des charges actuel s'inscrit dans une démarche de progression continue.

Il prend en compte, outre la localisation de la production, des critères sur : la biodiversité, la stratégie phytosanitaire, la fertilité des sols, l'irrigation, l'énergie, la gestion des déchets…

Pour pouvoir utiliser la marque, les producteurs doivent :

- Être agriculteur à titre principal et adhérer au CETA (Centre d'Etudes Techniques Agricoles, qui prodigue un conseil indépendant de toute vente de produits phytosanitaires et anime la marque);
- Produire dans le périmètre du conseil de territoire;
- Respecter le cahier des charges de la marque. Un contrôle externe est réalisé sur le respect de ce cahier des charges. Les produits pouvant bénéficier actuellement de la marque Jardins du Pays d'Aubagne et pour lesquels un cahier des charges est défini sont : les fruits, légumes et plantes aromatiques, les fleurs comestibles, le miel, la viande ovine, les poules pondeuses, le safran,…

La marque, qui regroupe actuellement une vingtaine de producteurs est valorisée au détail, sur les marchés forains, à la ferme, au travers des Associations pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne (AMAP) et au sein du point de vente collectif « Chez les producteurs » à Aubagne. *SOURCE : CHAMBRE D'AGRICULTURE DES BOUCHES-DU-RHÔNE*

ATOUTS

- Un bassin de vie de deux millions d'habitants.
- Une clientèle touristique de 9 millions de visiteurs, principalement en période estivale correspondant à la saisonnalité de produits emblématiques du territoire : courgette, tomate.
- Un terroir propice à une production de qualité : un savoir-faire reconnu et des pôles de production dynamiques, des productions précoces et tardives grâce aux conditions climatiques.
- Des gammes diversifiées et riches : en légumes, 90 références produites en périurbain, 30 références à l'expédition.
- La présence d'outils de commercialisation structurants et complémentaires : MIN des Arnavaux, MIN de Châteaurenard, Marché de St-Etienne du Grès, Halles Terre de Provence.
- Nombreux marchés de plein air où les agriculteurs peuvent vendre leurs produits.
- Une filière longue distance (expédition et export) qui offre la possibilité aux exploitations de se diversifier.
- Un environnement de conseil et de recherche structurant: Centres d'Etudes Techniques Agricoles, Association Provençale de Recherche et d'Expérimentation Légumière, Centre Technique Interprofessionnel des Fruits et Légumes.

FAIBLESSES

- Peu de stratégies collectives : offre hétérogène et manque de cohérence de gamme. Seules quelques grandes exploitations maraîchères sont regroupées en organisations de producteurs (Primeurs de la Crau, Primeurs du Mistral, Maraîchers du Midi).
- Une production aspirée par l'Europe du Nord, qu'il s'agisse du bio ou du conventionnel.
- Difficulté de mobiliser du foncier agricole à l'achat ou à la location.
- Difficulté de recruter de la main d'œuvre qualifiée.
- Des filières de recyclage des déchets de culture peu performantes.

OPPORTUNITÉS

- Structuration possible de la filière pour relocaliser une partie des activités tournées vers l'export.
- Développement de stratégies collectives notamment dans le cadre du PAT.
- En secteur urbain et périurbain, développement de la production de légumes dans les espaces laissés libres par l'urbanisation et dans les espaces agricoles protégés par les communes : PAEN de Velaux, ZAP, projet de reconquête agricole.

MENACES

- Consommation alarmante de foncier agricole qui freine le développement de filières maraîchères.
- Perte de compétitivité face à l'Espagne et à l'Italie.
- Recherche par les consommateurs du prix le plus bas.
- Réchauffement climatique.
- Une prise en compte de la pollution des sols à encore améliorer.
- Un recyclage des déchets insuffisant.

ENJEUX

- La mobilisation du foncier et son accès pour les projets d'installation en milieu urbain et périurbain.
- La mise en adéquation entre les terres et les projets/profils d'exploitation.
- Le déploiement des techniques agronomiques garantes des modes de productions durables.
- La transformation des produits légumes pour le marché de la 4e et de la 5 gamme en Restauration Hors Domicile.
- L'élaboration et la composition de gamme de produits bruts et transformés adaptés aux potentiels offerts par les marchés.

FICHE 04

LA FILIÈRE FRUITS

Un climat favorable qui permet un étalement de la saison de production



© JUSTINE GABRIEL

Éléments de connaissance

L'ARBORICULTURE, TRES PRESENTE A L'OUEST DU TERRITOIRE

L'arboriculture sur le périmètre du PAT représente 15 062 ha cultivés par 1 344 exploitations (source RGA 2010). Le territoire du Pays d'Arles comprend les 2/3 des exploitations et les 4/5eme des surfaces. Cette activité génère 2 230 emplois équivalents temps plein et un Produit Brut Standard de 101,3 millions d'€ *(SOURCE: RGA 2010)*. Plus de 90% de la production est destinée aux marchés d'expédition (Europe du Nord).

Le département des Bouches-du-Rhône est le 1er producteur de pêches et de poires Guyot et le 3ème d'abricots. *SOURCE: AGRESTE 2017*

Les surfaces en bio progressent fortement (13 % des surfaces en bio en 2018, et 6% supplémentaires en conversion).

LE BASSIN DE PRODUCTION DE FRUITS A NOYAUX EN CRAU ET EN BORD DE RHÔNE

En Crau, l'abricot (266 ha, source Agreste 2013) et surtout la pêche sont dominants (1 300 ha). A la fin des années 1980, des exploitants, originaires de la vallée du Rhône sont venus planter des vergers de grande taille en Crau, afin de capter de nouveaux marchés en gagnant en précocité. L'Organisation de Producteurs Mas Saint Paul regroupe quelques unes de ces exploitations.

En bord de Rhône, les vergers sont plus petits et plus diversifiés. Les surfaces de pêchers ont baissé, suite à l'attaque du virus de la Sharka. Les producteurs s'orientent vers l'abricot et la pomme (on comptait 193 ha de pêchers en 2013, contre 332 ha d'abricotiers, 309 ha de pommiers).

LE BASSIN DE PRODUCTION DE FRUITS A PEPINS EN VAL DE DURANCE

Le secteur s'étendant de Mallemort à Noves est celui qui concentre le plus de surfaces en pommiers. Les crises de 1999 et 2000 se sont traduites par l'arrachage de vergers de pommiers anciens de petite taille. Aujourd'hui subsistent les vergers les plus importants en surface, menés par des entreprises dynamiques qui investissent dans de nouvelles variétés et des pratiques alternatives aux traitements chimiques.

Les producteurs font partie de l'Organisation de Producteurs les Vergers de Beauregard, qui regroupe des producteurs du Gard, du Vaucluse et des Bouches-du-Rhône et applique une stratégie de différenciation (mise au point de nouvelles variétés avec l'appui de la station d'expérimentation de la Pugère à Mallemort). La poire avait été délaissée au profit de la pomme en raison d'une durée d'entrée en production beaucoup plus longue (7 ans contre 4 ans pour la pomme) pour le même niveau d'investissement. La valorisation des poires redevenues attractives favorise les plantations, notamment en Val de Durance. Un projet de labellisation de la poire Guyot (Indication Géographique Protégée ou Appellation d'Origine Protégée) est en cours de définition.

L'OLIVIER, CULTURE DE DIVERSIFICATION

L'olivier est présent dans tout le département des Bouches-du-Rhône, la plupart du temps en piémont de massif. 4 Appellations d'Origine Protégée concernent cette production : "Vallée des Baux-de-Provence", "Provence", "Aix en Provence" et "Haute Provence". Le secteur des Alpilles concentre le plus de surfaces en vergers traditionnels tandis que l'on trouve dans la plaine de Crau et en Tête de Camargue des vergers à haute densité. Il s'agit essentiellement d'une production secondaire ou pratiquée par des exploitants non-professionnels.

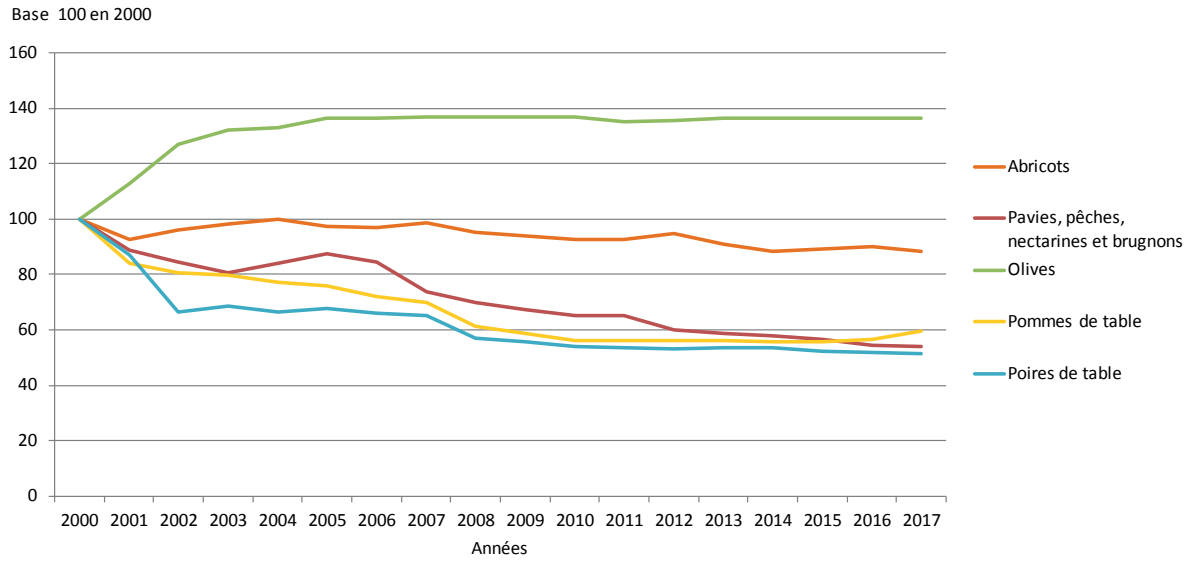
RELANCE DE LA CULTURE DE L'AMANDIER

Sous l'impulsion de la Communauté de communes Vallée des Baux-Alpilles, de la Communauté d'agglomération Arles-Crau-Camargue-Montagnette et du sud des Alpes de Haute-Provence, un plan de relance de l'amandier a émergé au niveau régional, mené par la Chambre d'agriculture PACA et auquel participent les producteurs, les transformateurs, les autres Chambres d'agriculture. "France Amande" est la nouvelle interprofession.

L'objectif est de lancer des expérimentations techniques, de développer des outils utiles à tous, de faire le lien entre les producteurs et les transformateurs possibles. L'amande peut être utilisée à des fins alimentaires, cosmétiques et dermatologiques. De nouvelles plantations se sont faites, principalement dans les Alpilles et en Crau. Des expériences autour de la filière amande en agriculture biologique sont prévues dans cette zone.

ÉVOLUTION DE LA PRODUCTION DE FRUITS DES BOUCHES-DU-RHÔNE

(basée sur les principaux fruits en tonnes) ***source Agreste***



Chiffres clés

Les **1 344** exploitations spécialisées en arboriculture cultivent **15 062** ha, assurent **2 230** emplois équivalents temps plein et un Produit Brut Standard de **101,3 millions** d'euros. *SOURCE : RGA 2010*

13 % des surfaces sont sous certification Agriculture Biologique et **6%** sont en conversion. *SOURCE : AGENCE BIO, 2017*

La production de fruits est de **230 836** tonnes dans le département. *SOURCE: AGRESTE, 2017*

- **139 365** tonnes de fruits à pépins.
- **91 378** de fruits à noyaux.
- **9 %** (21 350 tonnes) dirigés vers la transformation, dont 6 740 tonnes d'olives, 6 433 tonnes de pommes, 4 833 tonnes de poires, 911 tonnes de pêches.
- Le marché local ne représente que **5 à 10%** des débouchés des filières arboricole et oléicole. *SOURCE : CA13, CHANTIER MÉTROPOLITAIN, 2014*

La production de fruits couvre **deux** fois le besoin de consommation théorique à l'échelle du territoire. *SOURCE : AUPA, ÉTUDE « NOURRIR LE GRAND TERRITOIRE : QUEL POTENTIEL ? » 2015*

UN DÉPARTEMENT LEADER

1er département producteur de poires Guyot (837 ha, 24 770 tonnes), pêches (832 ha, 30 380 tonnes), olives (4 100 ha, 6 740 tonnes). *SOURCE: AGRESTE, 2017*

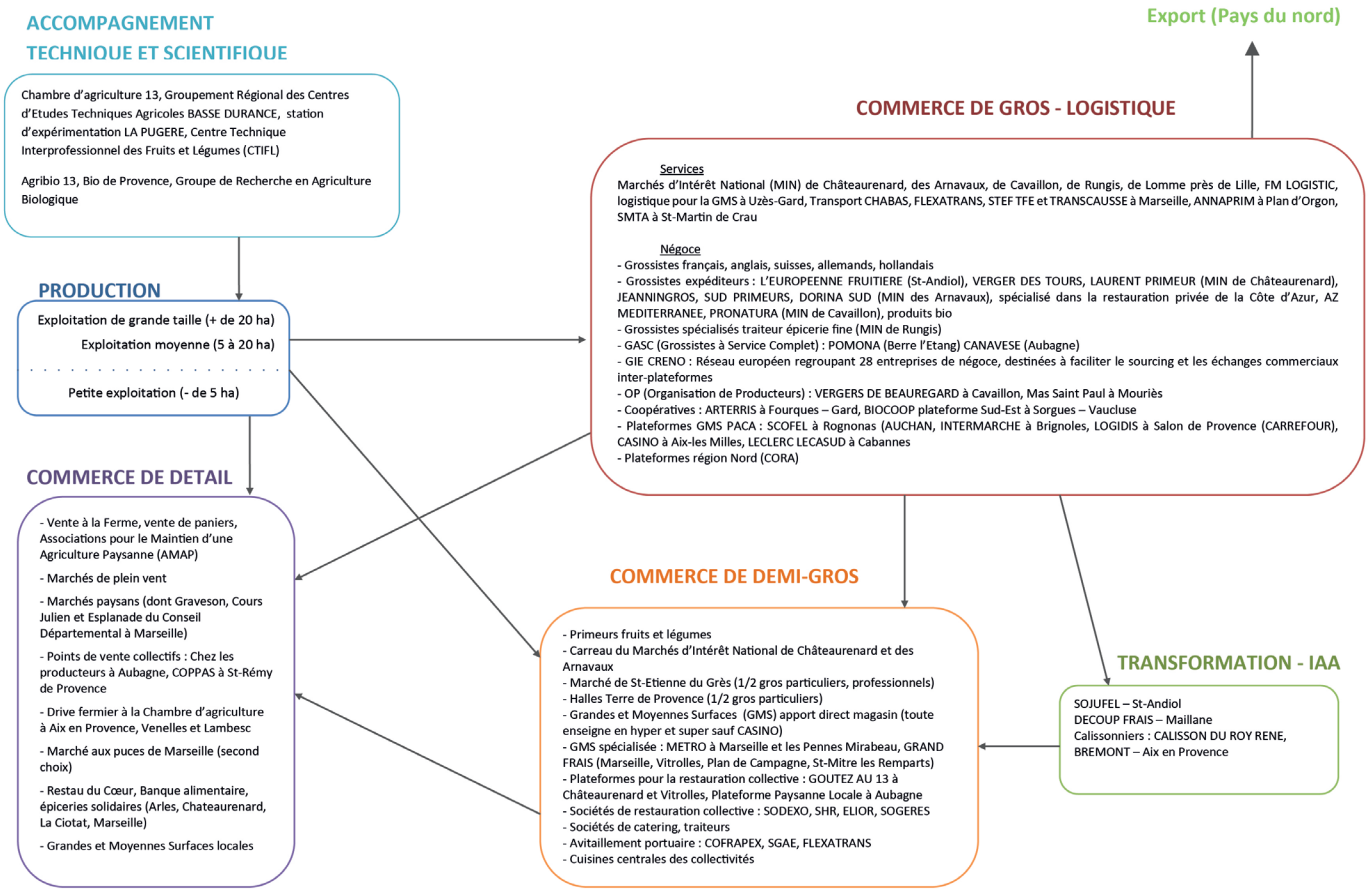
3e département producteur d'abricots (1 351 ha, 18 863 tonnes). *SOURCE : AGRESTE, 2017*

4e département producteur de pommes (2 751 ha, 101 978 tonnes). *SOURCE: AGRESTE, 2017*

Diminution **de 20%** de surfaces en vergers entre 2000 et 2010. *SOURCE:: RGA 2000-2010*

Depuis, la baisse ralentit : **-3%** entre 2010 et 2017. *SOURCE: AGRESTE*

Réseau des acteurs



Expérience locale

LES FRUITS EN BIODYNAMIE DU MAS DAUSSAN

Exploitation familiale de 25 ha à l'entrée du Parc Naturel Régional de Camargue

La Société Civile Agricole du Mas Daussan a pour vocation de produire des fruits en biodynamie (pommes, kakis, grenades, kiwis, baies de goji). La récolte des pommes s'étale de début août à début décembre. 18 variétés de pommes bio sont ainsi cueillies afin de répondre à une demande diversifiée mais aussi afin d'être en mesure de proposer les pommes les mieux adaptées à la conservation jusqu'en mai. Dans un souci de valorisation et de diversification de sa production, l'exploitation a élaboré une large gamme de produits transformés bio et Demeter : jus, pétillants, purées, compotées, confitures, gelées, préparations, confits, cidre, vinaigre de cidre, fruits séchés, jus en mélange de fruits, eau de vie...tout au long de l'année !

Le réseau commercial a été revu en privilégiant les circuits courts et la filière bio spécialisée (point de vente à la ferme, AMAP, groupement de producteurs). L'objectif étant d'être toujours au plus près du consommateur final.



SOURCE : CHAMBRE D'AGRICULTURE DES BOUCHES-DU-RHÔNE

ATOUTS

- Un bassin de vie de deux millions d'habitants et une forte population touristique l'été, saison haute pour le territoire.
- Un terroir propice à une production de qualité, un savoir-faire reconnu et des pôles de production dynamiques.
- Une période de production plus longue que sur d'autres régions grâce aux conditions climatiques.
- La présence d'outils de commercialisation structurants et complémentaires : MIN des Arnavaux, MIN de Châteaurenard, MIN de Cavaillon, Marché de St-Etienne du Grès, Halles Terre de Provence, marchés de plein air.
- Une filière longue distance (expédition et export) qui offre la possibilité aux exploitations de se diversifier.
- Un environnement de conseils et de recherche : CETA, GRCETA Basse Durance, la Pugère et des pratiques alternatives largement mises en œuvre dans la lutte contre les ravageurs de culture.
- Une production en huile d'olive de qualité reconnue par des AOP et des IGP.
- Une production d'amandes en forte croissance impulsée par un marché dynamique et un plan de relance régional.

FAIBLESSES

- Peu de stratégies collectives : offre hétérogène et manque de cohérence de gammes, Seules les grandes exploitations arboricoles sont regroupées en Organisation de Producteurs (Vergers de Beauregard, Mas Saint Paul).
- Des marchés mondiaux volatiles, régulation par la mise en chambre froide (augmente le coût de production et assombrit le bilan carbone).
- Verger en poires de bouche insuffisant par rapport au marché (projet IGP Poire Guyot), poire de conserve faiblement valorisée.
- Une production aspirée par l'Europe du Nord, qu'il s'agisse du bio ou du conventionnel.
- Difficulté de mobiliser du foncier agricole à l'achat ou à la location.
- Difficulté de recruter de la main d'œuvre qualifiée, ce qui limite l'activité.

OPPORTUNITÉS

- Structuration possible de la filière pour relocaliser une partie des activités tournées vers l'export.
- Développement de stratégies collectives notamment dans le cadre du PAT.
- Des groupes d'arboriculteurs motivés par le PAT : producteurs du MIN de Châteaurenard, producteurs du MIN de Cavaillon, OP Vergers de Beauregard.
- Meilleure valorisation possible de l'huile d'olives en communiquant collectivement.
- Un fort intérêt du territoire pour l'émergence d'une filière amandes (projet d'IGP à terme).

MENACES

- Consommation alarmante de foncier agricole qui risque de remettre en cause les grands équilibres.
- Perte de compétitivité relative par rapport à l'Italie et à l'Espagne.
- Recherche par les consommateurs du prix le plus bas.
- Réchauffement climatique et impacts sur les productions importantes.

ENJEUX

- Le renouvellement des générations par la transmission-installation.
- La mobilisation du foncier et son accès pour les projets d'installation en milieu urbain et périurbain.
- La mise en adéquation entre les terres et les projets/profils d'exploitation.
- L'adaptation des itinéraires techniques de productions aux nouvelles attentes des consommateurs en matière de produits agricoles.
- La production et le partage d'énergie renouvelable dans l'agriculture.
- L'offre et la commercialisation de produits issus de l'agriculture durable.
- Le renouvellement des stratégies économiques de valorisation des produits.
- Le développement de filières identitaires à fort potentiel.
- La labellisation qualité des productions agricoles et leur promotion.

FICHE 05

LA FILIÈRE GRANDES CULTURES

Des productions méridionales diversifiées

Éléments de connaissance

La filière grandes cultures comprend la production de céréales, d'oléagineux, de protéagineux et d'autres cultures mécanisées à grande échelle telles que la tomate industrie. On distingue trois bassins de production :

- La Camargue : riz, blé dur, tournesol, tomates industries;
- La plaine de Tarascon et le marais des Baux : blé dur, tournesol, tomates industries;
- Le Val de Durance et le Pays d'Aix : blé dur, cultures semences en blé, maïs et sorgho.

Le tiers des surfaces de Provence-Alpes-Côte d'Azur en grandes cultures se situe sur le territoire du PAT (41 440 ha et 771 exploitations) *SOURCE : RGA 2010*. Les exploitations sont plus grandes, plus mécanisées et plus rentables. Cette filière génère 1 134 équivalents temps plein sur le territoire.

LA CULTURE DU RIZ EN CAMARGUE, EN PREMIER LIEU POUR DESSALINISER LES TERRES

Sans la culture du riz, la majeure partie de la Camargue ne serait pas cultivable. La mise en eau des rizières lors de la culture permet de lessiver le sel présent dans le sol.
La culture du riz en Camargue s'est développée après la 2e guerre mondiale, pour alimenter la population et grâce à la mise en place d'un réseau hydraulique fonctionnel. La production est fluctuante selon la conjoncture (cf graphique ci-après). Les surfaces sont passées de 14 800 ha en 2010 (soit 79 700 tonnes) à 11 800 ha en 2017 (soit 69 700 tonnes) dans les Bouches du Rhône. ***SOURCE : AGRESTE***

La concurrence des autres bassins de production, tous situés plus au sud et bénéficiant de meilleurs rendements est forte : bassins de production européens (Italie, Espagne, Grèce) et surtout asiatiques et américains. Les importations de riz asiatique font aussi baisser le cours du marché. Ainsi, début 2019, l'Union Européenne a adopté une clause de sauvegarde pour limiter l'importation de riz non européen pendant 3 ans.
Le riz de Camargue bénéficie d'une Indication Géographique Protégée depuis 2000. Les efforts produits par la profession pour améliorer la valorisation du riz de Camargue sur le marché local commencent à porter leurs fruits : opération de promotion, diversification des produits (galettes de riz, bière de riz), vente directe, essais sur la valorisation de la paille de riz, etc.

LE SUD-EST DE LA FRANCE : UNE RÉGION PRIVILÉGIÉE POUR LA PRODUCTION DE BLÉ DUR

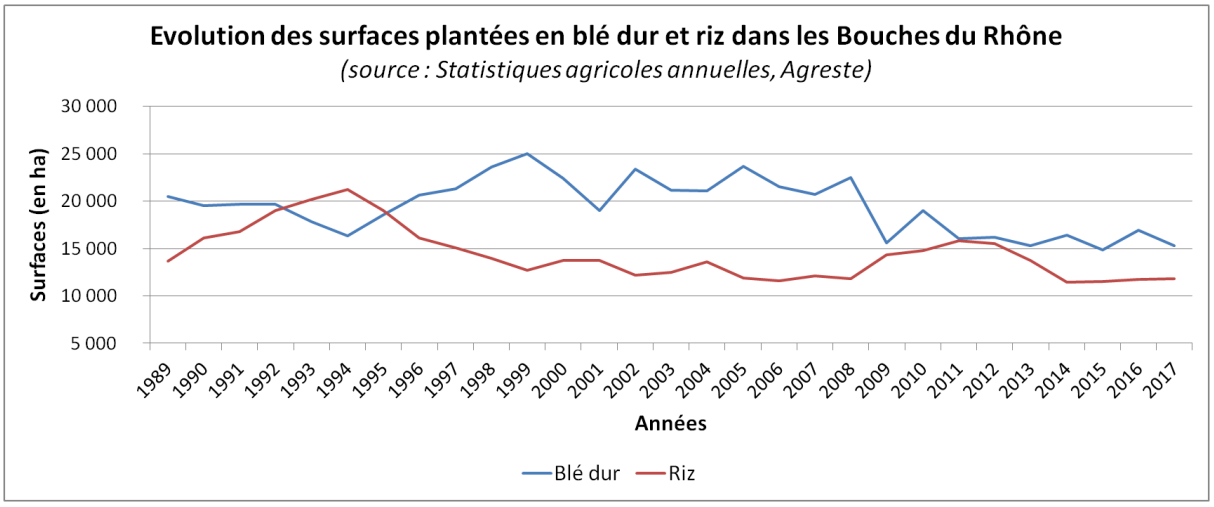
Le blé dur, qui représente 22 000 ha au sein du périmètre du PAT, est commercialisé par le groupe coopératif Arterris et par la coopérative Alpilles Céréales à St-Etienne du Grès. Il est destiné à être transformé en pâtes alimentaires (le principal débouché pour les Bouches-du-Rhône est l'usine Panzani située à Marseille) ou en farine par une dizaine de meuniers régionaux (Grand Moulin Storione, Grand Moulin de Paris à Marseille, Moulin Soufflet au Thor, Moulin Ceard à Saint André d'Embrun, etc.).

DES CÉRÉALES ANCIENNES ET UN EFFORT DE DIVERSIFICATION

Mêmes si les volumes sont marginaux, la production de céréales anciennes se développe, notamment en mode de production biologique : seigle, petit épeautre, blé tendre, orge, sarrasin.
Le Moulin St-Joseph à Grans, qui fonctionne toujours à la force motrice hydraulique, triture à façon les céréales anciennes et commercialise des farines en bio et en conventionnel.
6 producteurs, paysans boulangers ou paysans pastiers, font transformer tout ou partie de leur production et la commercialisent eux-mêmes sous forme de farine, de pâtes, de pain. Des céréaliers s'orientent aujourd'hui vers la culture associée de légumineuses comme les pois chiches et les lentilles.

UNE PRODUCTION DE SEMENCES QUI S'APPUIE SUR LE SAVOIR-FAIRE DES AGRICULTEURS

Les productions de semences sur le territoire du Pays d'Aix et en Val de Durance concernent le maïs, le sorgho, la betterave et surtout le tournesol en lien avec la société Durance Hybrides au Puy-Sainte Réparade qui dynamise la filière.



Chiffres clés

SOURCE ; AGRESTE, RGA 2010

Le périmètre du PAT comprend **41 140** ha de grandes cultures soit **34 %** des surfaces en grandes cultures de Provence-Alpes-Côte d'Azur.

La production de grandes cultures concerne **771** exploitations soit 27 % des exploitations céréalières de Provence-Alpes-Côte d'Azur.

La filière assure dans le périmètre du PAT, **1 134** équivalents temps plein (soit 31% des emplois de la filière en Provence-Alpes-Côte d'Azur).

Le Produit Brut Standard généré par les grandes cultures est de **47,7** millions d'€ (soit 36% de la richesse produite par la filière en Provence-Alpes-Côte d'Azur).

Les surfaces cultivées en agriculture biologique sont en progression et représentaient en 2017, **3 669** ha (hors surfaces en conversion), soit 12 % des surfaces bio sur le périmètre du PAT. *SOURCE :AGENCE BIO, 2017*

Le blé dur représente **53 %** des surfaces en grandes cultures du périmètre PAT soit **22 000** ha (13 600 ha sur la métropole, 8 400 ha sur le PETR du Pays d'Arles) dont **699** ha en bio en 2017. *SOURCE : AGENCE BIO*

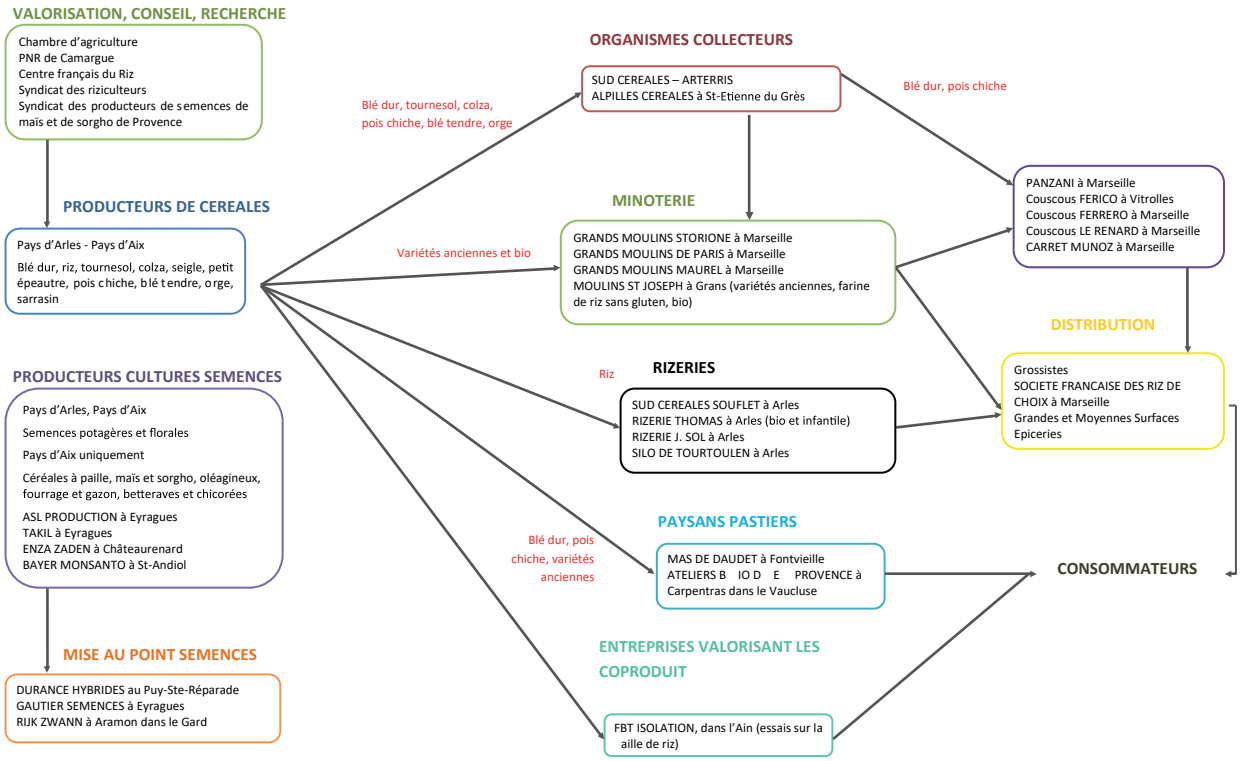
Le riz représente **36 %** des surfaces en grandes cultures du périmètre PAT soit 14 800 ha dont 2 007 ha en bio en 2017. *SOURCE : AGENCE BIO, 2017*

La production de riz en Europe est de 3 millions de tonnes. La consommation est de 4 millions. Les importations sont importantes (1,36 millions de tonnes en 2016). *SOURCE FRANCE AGRIMER*

Les oléagineux représentent **4 629** ha (tournesol, colza).

La production de semences concernait en 2017, **216** agriculteurs et **2 943** ha dans le département des Bouches-du-Rhône : 2430 ha de semences de grandes cultures/ 513 ha d'autres semences (potagères, fourragères, florales,…). *SOURCE AGRESTE*

Réseau des acteurs



Expérience locale

LE MOULIN DU MAS DE DAUDET À FONTVIEILLE

Dans un contexte où la production des céréales est centralisée auprès des organismes stockeurs et des structures de commercialisation coopératives, la transformation à la ferme peut permettre la valorisation de produits dérivés en circuits courts.

La création d'une unité de transformation composée d'un moulin et d'une unité de fabrication de pâtes alimentaires au sein de l'exploitation du Mas de Daudet à Fontvieille est un exemple réussi de diversification.

Alors que le projet ne concernait au départ que les pâtes alimentaires, le nouvel outil de production offre de nombreuses possibilités : la confection de plusieurs sortes de farines à base de blé ou de pois chiches, la fabrication de semoule de maïs, de blé dur et de polentas.

Servant les particuliers et les restaurateurs, le moulin du Mas de Daudet est en mesure de servir auprès de la restauration collective toute une gamme de produits transformés confectionnés uniquement avec la production de l'exploitation.

Un magasin de vente au détail à la ferme du Mas de Daudet propose en outre des produits des exploitations voisines, huile d'olive, miel, vin et légumes.

SOURCE : CHAMBRE D'AGRICULTURE DES BOUCHES-DU-RHÔNE



ATOUTS

- Un terroir favorable aux grandes cultures : qualité des sols, irrigation, climat tempéré.
- Un savoir faire reconnu sur la production de semences en Pays d'Aix à destination de Provence Hybrides à la Roque d'Anthéron.
- Centralisation de la commercialisation par Arterris (coopérative).
- Unités de transformation présentes : rizerie Souflet, rizerie Thomas (bio), pâtes alimentaires Mas de Daudet, huile de tournesol Grangier et Moulin St-Joseph à Grans.
- Circuit court de proximité sur le blé dur transformé en pâtes alimentaires à Marseille via Arterris.
- Le Président de l'Indication Géographique Protégée Riz de Camargue est Président des riziculteurs d'Europe.
- Un centre technique de recherche et développement sur le riz implanté en Camargue (Centre français du Riz).

FAIBLESSES

- Limite septentrionnale pour la production riz, faible rendement mais le riz est indispensable pour dessaliniser les terres et produire du blé dur en assolement.
- Difficulté de valoriser le riz en Indication Géographique Protégée.
- Les surfaces en riz bio n'évoluent plus.
- Retard de paiement des aides de la Politique Agricole Commune européenne qui pèse sur la trésorerie des exploitations.
- Prix de revient à la production peu concurrentiel.

OPPORTUNITÉS

- Développement de variétés anciennes pour le marché local autour du moulin St-Joseph à Grans et de la coopérative Alpilles Céréales à St-Etienne du Grès, farine de riz sans gluten, petit épeautre, seigle.
- Potentiel de progression dans l'introduction de céréales et légumes secs dans les assolements légumes.
- Développement possible de petites unités de transformation à destination du marché local.
- Approvisionnement de la RHD en pâtes alimentaires à base de blé produit localement, en riz et céréales produits localement (identifier lesquelles et sous quelles conditions).
- Essai de valorisation de la paille de riz (en panneaux isolants; par une entreprise lyonnaise).

MENACES

- Consommation excessive de foncier agricole qui risque de remettre en cause les grands équilibres.
- Évolution défavorable des aides PAC.
- Réchauffement climatique (risque de montée des eaux et d'augmentation de la salinité des sols en Camargue).
- Pérennité de la filière grandes cultures remise en cause par la pression concurrentielle (qui entraîne une réorientation des surfaces vers d"autres types de cultures).
- La salinisation des terres en lien avec le changement climatique et l'élévation du niveau de la mer.

ENJEUX

- La protection des terres agricoles et notamment des terres destinées aux grandes cultures considérées comme plus vulnérables.
- L'adaptation des itinéraires techniques de productions aux nouvelles attentes des consommateurs en matière de produits agricoles.
- La diversification, la transformation des produits, la valorisation des démarches qualités.
- L'adaptation des gammes de produits agricoles, agroalimentaires aux mutations des comportements alimentaires.
- La transition énergétique de l'agriculture par la commercialisation de proximité, par la valorisation des productions non alimentaires et des coproduits agricoles.
- La structuration de filières locales et intégrées à destination de marchés locaux.

FICHE 06



LA FILIÈRE VITICOLE

Une filière d'excellence économique

Éléments de connaissance

DES SIGNES OFFICIELS DE QUALITÉ QUI SEGMENTENT LE MARCHÉ

L'essentiel de la production viticole de la métropole est valorisé par l'AOP Coteaux d'Aix. L'AOP Côtes-de-Provence est présente à l'Est. A signaler les deux AOP phares de la Métropole : Cassis et Palette. Une partie du vin est sous IGP (Bouches du Rhône et Méditerranée).

Sur le PETR du Pays d'Arles, la viticulture bénéficie d'une double dynamique :

- l'AOP Vallé-des-Baux, réputée pour ses trois couleurs est vinifiée en caves privées, en quasi-totalité en production biologique (203 ha sur les 243 ha de l'appellation sont en agriculture biologique). Cette petite production est écoulée en local auprès des restaurateurs et à l'export vers les pays d'Europe du Nord par l'intermédiaire de touristes.
- Le vin IGP qu'il soit estampillé Alpilles, Bouches-du-Rhône, ou Sable-de-Camargue est vinifié par les coopératives de Sénas et Noves et par de nombreuses caves privées. Il trouve ses débouchés en local auprès des résidents et des touristes.

Une des caractéristiques spécifiques des exploitations du PAT, c'est d'être très majoritairement des ateliers mixtes, produisant des IGP et des AOP, ce qui peut se révéler un point fort en cas de retournement des marchés. *SOURCE : METROPOLE AMP*

UNE GRANDE PART DU VIGNOBLE EN AGRICULTURE BIOLOGIQUE

20 % des surfaces en vignes sont sous certification Agriculture Biologique, soit 2 359 ha (389 ha supplémentaires en conversion, source Agence bio, 2017). La région de la Sainte Victoire (704 ha), les Alpilles (513 ha), la région de Lambesc (341 ha) et le secteur de Cassis – Roquefort-la-Bédoule (266 ha) sont les plus représentés.

Le climat favorable (ensoleillement, vent), la qualité des sols et les efforts de qualité réalisés par les viticulteurs expliquent le développement du bio : + 58 % entre 2011 et 2017.

LE ROSÉ, PRODUIT PHARE DE LA VITICULTURE PROVENÇALE

La production varoise a tiré vers le haut le marché du rosé en Côtes -de-Provence, grâce à une politique marketing avancée (rosé fruité moins complexe à apprécier qu'un rouge), à l'élaboration d'une stratégie commerciale (opérations de promotion menées en France pour améliorer l'image de la production, et à l'étranger pour développer l'export), à l'évolution des techniques (vendanges de nuit, cuves réfrigérées, assemblages, vendanges par cépage en fonction de la maturité).

UNE PRODUCTION DE VINS CONSOMMÉS LOCALEMENT

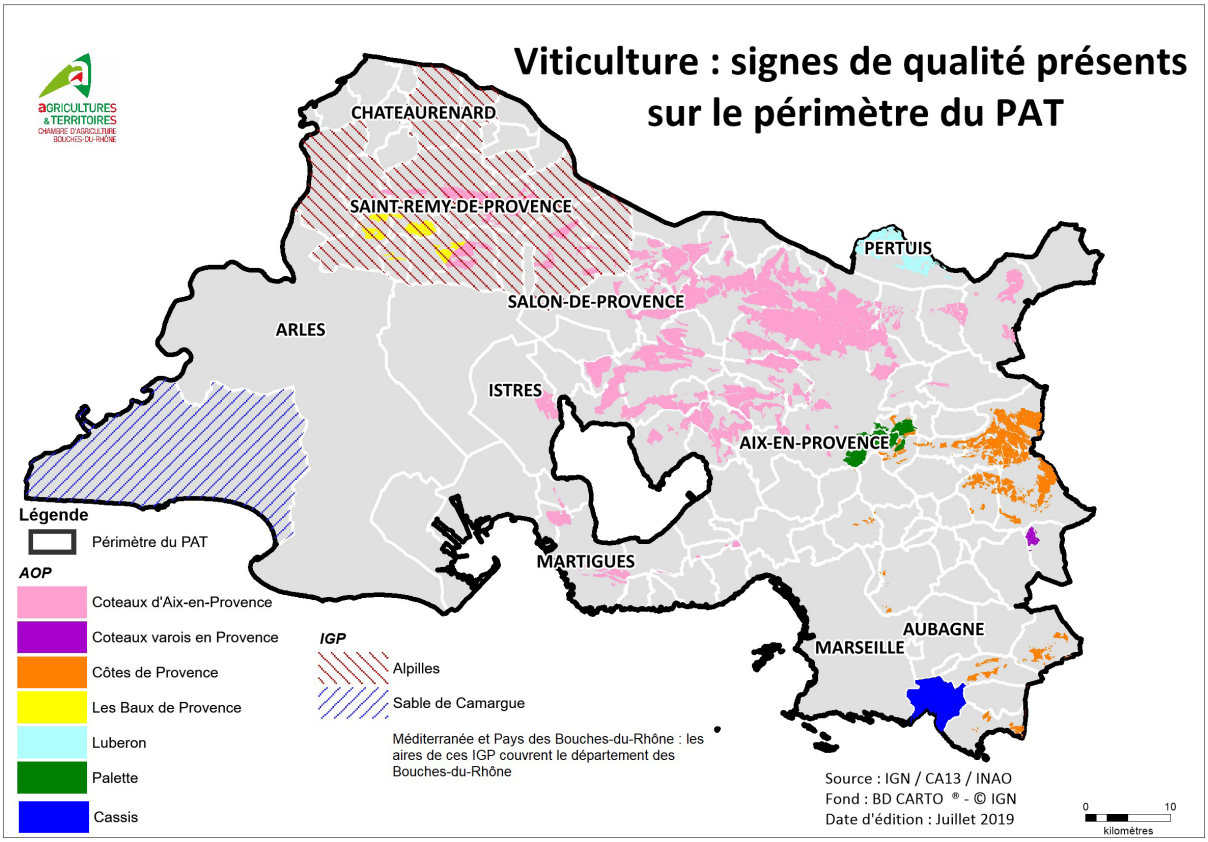
Si à l'échelle de la Provence, l'export est le premier débouché commercial, devant la grande distribution (38% des volumes de Rosé partent à l'étranger - les principaux clients sont les Etats-Unis, le Royaume-Uni, la Belgique, l'Allemagne – 34 % sont vendus en grande distribution, *SOURCE : CENTRE INTERPROFESSIONNEL DES VINS DE PROVENCE 2018*), la production de vin des Bouches-du-Rhône est consommée localement (si l'on excepte la production des Alpilles) : vente au caveau, cavistes locaux, restaurants, GMS locales *(SOURCE : FEDERATION DES CAVES COOPERATIVES 13)*. Cette valorisation des vins à la fois à l'export et en local est possible car les volumes produits sur le territoire sont bien supérieurs aux besoins locaux.

UNE CULTURE EN RÉSONANCE AVEC D'AUTRES ENJEUX DU TERRITOIRE

Le secteur viticole se caractérise par de nombreuses barrières à l'entrée, dont un prix du foncier élevé et des zones AOP présentant peu de potentiel de développement.

Les transmissions d'exploitation se font ainsi soit dans le cadre familial, soit hors cadre familial, par le rachat des exploitations par des non agriculteurs, désireux d'investir en viticulture et ayant les moyens financiers nécessaires. *(SOURCE: CHAMBRE D'AGRICULTURE)*

Le développement des cultures coupe-feu dans les massifs, suite logique aux grands incendies des années 1990, 2000 et récemment en 2016, et le développement de l'oenotourisme, donnent de nouvelles perspectives à la filière viticole.



Chiffres clés

LA FILIÈRE VITICOLE À L'ÉCHELLE DU PAT :

11 891 ha de surfaces en vignes. *SOURCE: RGA 2010*

606 exploitations agricoles professionnelles. *SOURCE : RGA 2010*

1 127 équivalents plein temps. *SOURCE: RGA 2010*

67,5 millions d'€ de Produit Brut Standard. *SOURCE: RGA 2010*

600 000 hectolitres de vin, soit environ l'équivalent de 85 millions de bouteilles dont 56 % en AOP et 38 % en IGP. *SOURCE : OFFICE NATIONAL INTERPROFESSIONNEL DES VINS – ONIVINS, 2016*

17 caves coopératives et **135** caves particulières.

Un total des volumes produits qui se répartit de façon homogène (**50/50**) entre les caves coopératives et les vignerons indépendants. *SOURCE : METROPOLE AMP*

7 Appellations d'Origine Contrôlée (AOP) : Cotes-de-Provence, Cotes-de-Provence-Ste-Victoire, Coteaux d'Aix, Cassis, Palette, Vallée-des-Baux, Luberon (pour la commune de Pertuis), représentant **66%** des surfaces en vignes. *SOURCE : AGRESTE*

4 Indications Géographiques Protégées (IGP) : Bouches-du-Rhône, Pays des Alpilles, Sable de Camargue, Méditerranée, représentant **32 %** des surfaces. *SOURCE: AGRESTE*

76% de vin rosé, **17%** de vin rouge et **8%** de vin blanc.

La SAU moyenne par exploitation est de 20 ha. Lorsque la viticulture est l'orientation principale, la SAU est de l'ordre de 30 à 35 ha alors qu'elle est inférieure à 10 ha lorsqu'il s'agit d'une activité complémentaire (à l'oléiculture ou aux grandes cultures). *SOURCE: RGA 2010*

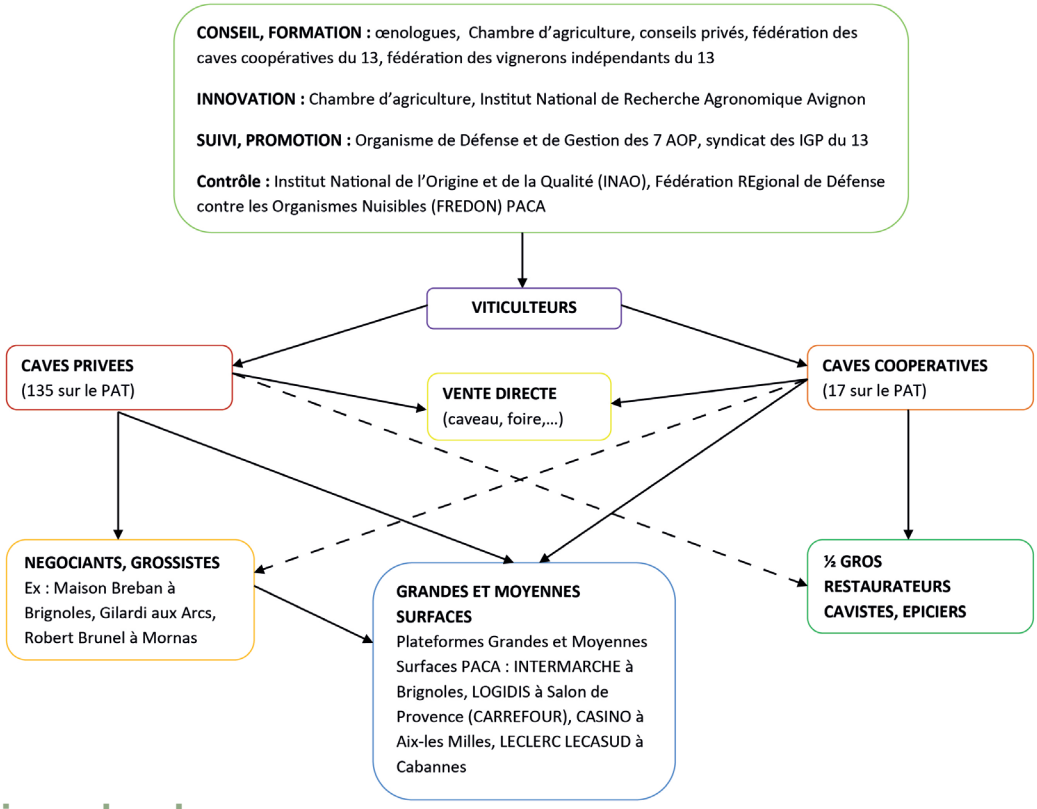
La Provence, **1re région** en France productrice de vins rosés AOP : 38% de la production nationale, 8% des rosés du monde. *SOURCE: CIVP, 2017*

Évolution des exportations de Vins de Provence (Côtes de Provence, Coteaux d'Aix-en-Provence, Coteaux Varois en Provence) rosés 2007 à 2017. *SOURCE: CIVP, 2018* :

- **+547%** en volume (litres)
- **+1020%** en valeur (€)
- **+30%** de croissance chaque année

2 359 ha cultivés en agriculture biologique, hors surfaces en conversion. *SOURCE : AGENCE BIO, 2017*

Réseau des acteurs



Expérience locale

CRÉATION D'UNE COUPURE VITICOLE À PEYNIER À DES FINS DFCI

La vigne peut être implantée avec succès dans les terres de piémont à la condition qu'elle bénéficie d'une irrigation. La viticulture est de fait souvent choisie pour faire des coupe-feu dans les massifs forestiers. En effet, les vignes, les oliviers, les arbres fruitiers, si ils sont bien entretenus, permettent de freiner voire stopper efficacement le feu (faute de combustible sec, le feu freine sa progression).

La Commune de Peynier porte un projet de création d'une coupure agricole d'une quinzaine d'hectares, dans le secteur des Pinets, en bordure du Massif du Régagnas. La plantation de vignes est prévue et motive plusieurs jeunes viticulteurs : le secteur présente en effet un potentiel viticole. Il est déjà en grande partie situé dans le périmètre de l'AOC viticole des Côtes de Provence, et est concerné pour une autre partie par une demande d'extension de l'aire de l'AOC des Côtes de Provence avec en plus une classification en Vins de la Sainte Victoire.
Le Département des Bouches-du-Rhône soutient ce projet et a retenu le secteur comme site pilote dans sa stratégie de protection des massifs forestiers. Il aide les exploitants, au travers du Fonds Départemental de Gestion de l'Espace Rural (FDGER) à remettre en culture ou permettre le pastoralisme sur des parcelles à l'abandon.
La Société du Canal de Provence dispose d'une petite station de pompage, au cœur du site. La remise en culture de ce secteur va nécessiter un renforcement de cette station. La modernisation de la station fait partie intégrante du projet. L'eau apportée aux cultures pérennes telles que la vigne va contribuer à sécuriser la production de raisins tout en renforçant les moyens de lutte contre l'incendie. *SOURCE : CHAMBRE D'AGRICULTURE DES BOUCHES-DU-RHÔNE*



ATOUTS

- Rentabilité de la filière (efforts qualitatifs et marketing ayant permis de développer le marché du Rosé), pas de problème de reprise des exploitations.
- Une production majoritairement sous label de qualité (98 % de la production).
- Une production majoritairement écoulée en local.
- La viticulture s'est professionnalisée : renouvellement du vignoble, recours systématique à des œnologues conseil, fusion des caves coopératives permettant l'amélioration des équipements.
- Une renommée internationale permettant une bonne valorisation de la production et des débouchés commerciaux sécurisés.
- Un climat favorable permettant de limiter le nombre de traitements phytosanitaires et expliquant que la filière soit en pointe sur l'agriculture biologique.
- Des producteurs qui s'engagent dans des démarches vertueuses en matière de respect de l'environnement.

FAIBLESSES

- Le vin est de plus en plus remis en cause dans le modèle de nutrition régime crétois, il n'est plus considéré comme un aliment.
- Le ticket d'entrée pour devenir viticulteur est élevé, les jeunes viticulteurs reprennent l'exploitation familiale, d'autres plus âgés s'installent en apportant des capitaux extérieurs au monde agricole (bancaire, informatique...).
- Les dispositifs réglementaires (zonages des plans locaux d'urbanisme) sont souvent un frein au développement des cultures dans les zones naturelles ou forestières.
- Des superpositions de périmètre d'appellation avec le Gard qui compliquent l'identification du produit comme produit du terroir.

OPPORTUNITÉS

- La forte progression des productions en bio.
- S'appuyer sur la renommée internationale pour valoriser localement la production, notamment auprès d'une clientèle touristique.
- Développer des activités oenotouristiques et le lien au terroir.

MENACES

- Compétence sur le rouge remise en cause par l'hégémonie du rosé.
- Réchauffement climatique, stress hydrique.
- Progression de la flavescence dorée (maladie épidémique problématique).
- Augmentation exponentielle de l'export pouvant augmenter les prix en local ou diminuer la consommation locale des vins du territoire.
- Risque de voir les autres zones françaises de production de vin rouge se lancer sur le segment des vins rosés au risque de déstabiliser ce marché.
- Disparition à moyen terme, du dispositif européen de régulation du secteur (autorisations de plantation).

ENJEUX

- La protection des terres agricoles de qualité, des terres équipées.
- L'installation des jeunes viticulteurs.
- La conversion viticole en agriculture biologique.
- L'adaptation de la gestion de la ressource en eau au réchauffement climatique.
- L'accompagnement et le développement des productions viticoles dans les zones naturelles et forestières.
- L'anticipation des conséquences du réchauffement climatique sur la filière viticole.
- La valorisation de l'oenotourisme.
- La valorisation des productions dans la restauration.

FICHE 07

LA FILIÈRE ÉLEVAGE

Des systèmes d'élevage extensifs, entretenant le paysage et l'environnement



Éléments de connaissance

L'élevage dans le périmètre du PAT concerne essentiellement les filières ovines, caprines et bovines.

UN SYSTÈME D'ÉLEVAGE OVIN TRANSHUMANT GESTIONNAIRE D'ÉCOSYSTÈME

La filière « ovin viande » représente 174 éleveurs spécialisés.
Le type d'élevage, extensif, nécessite des troupeaux plus importants pour assurer la rentabilité économique (650 brebis en moyenne par troupeau contre 80 en moyenne en France *(SOURCE : RGA 2010)*. Les troupeaux valorisent les alpages en été et les prairies, coussouls et piémonts de massif du département le reste de l'année. Certaines exploitations produisent du Foin de Crau AOC qui sera, en partie, à destination des troupeaux ovins du territoire et également pour la vente (chevaux de course, producteurs de Roquefort, etc.) Les élevages sont localisés en grande partie dans la plaine de la Crau mais aussi en Camargue, dans les Alpilles, dans le Comtat, en piémont de la Sainte Victoire, du Régagnas et de la Sainte-Baume. Ces élevages ont un rôle très important dans l'entretien de l'environnement et du paysage.
La commercialisation se fait en vente directe, à des maquignons, par les abattoirs de Tarascon et de Sisteron, ou par la coopérative Prov'Alp, dont un tiers des éleveurs du territoire sont adhérents.
Le territoire du PAT bénéficie de l'IGP Agneau de Sisteron. La Fédération Départementale Ovine 13, le Domaine du Merle (à Salon-de-Provence) et la Maison de la Transhumance sont des organismes de formation et d'accompagnement centraux pour la filière locale.

UNE FILIÈRE CAPRINE TRÈS DYNAMIQUE

Le cheptel est passé de 2 236 chèvres à 4 383 chèvres entre 2000 et 2010 *(SOURCE : RGA 2010)*. L'intégralité de la production est commercialisée au détail. L'AOP Brousse du Rove a été reconnue en 2018.

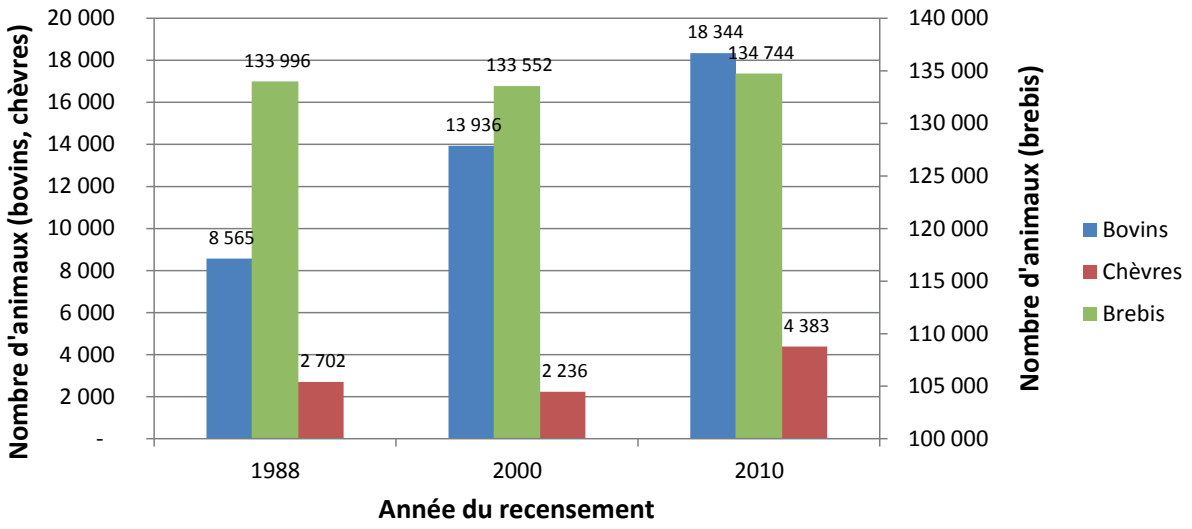
Les élevages caprins sont répartis sur l'ensemble du territoire du PAT avec une présence accrue sur les piémonts de massifs : Alpilles, Sainte-Victoire, Régagnas, Garlaban, Chaine de l'Étoile, Sainte-Baume.
Quatre systèmes d'exploitation existent sur le territoire : l'élevage hors sol, les élevages herbagers (les chèvres sortent autour de l'exploitation, l'alimentation vient du fourrage produit sur l'exploitation), les élevages « petit pastoral » (les chèvres parcourent quelques heures par jour, l'alimentation est complétée par du fourrage produit ou acheté), les élevages « grand pastoral » (les chèvres parcourent toute l'année).
L'installation en élevages caprins pastoraux est freinée par la difficulté de trouver du foncier disponible à proximité d'espaces naturels à pâturer. Les éleveurs bénéficient de l'accompagnement du Centre d'Etude et de Réalisations Pastorales Alpes Méditerranée (CERPAM), du PNR des Alpilles et de collectivités dans le cadre des démarches de lutte contre l'incendie (DFCI), souvent appuyées par les communes du territoire.

TAUREAUX DE CAMARGUE, TAUREAUX DE COMBAT ET BOVINS VIANDE

91 élevages bovins (15 115 animaux) sont recensés sur le périmètre du PAT, la plupart est située sur le Pays d'Arles : élevage de taureaux de Combat, élevés pour la Corrida, élevage de taureaux de la Raço di Biou, élevés pour les courses camarguaises. La tauromachie (environ 1/3 du chiffre d'affaires des exploitants) est en perte de vitesse. Les éleveurs développent l'agritourisme, la vente directe. Les élevages bénéficient de l'AOP « Taureau de Camargue » pour la viande (gestion assurée par le syndicat de défense et de gestion de l'appellation).
Quelques éleveurs ont également un cheptel de bovins domestiques (environ 4 100 bovins à viande, ou à lait).
L'abattoir du Pays d'Arles, situé à Tarascon, permet l'abattage de la plupart des animaux du territoire et s'occupe également d'une grande partie de la commercialisation de la viande en frais ou transformée, vers des GMS, des bouchers, des restaurateurs.
La filière est représentée par Bovin 13 et par différentes associations locales qui assurent le suivi des généalogies, la promotion des élevages et l'organisation d'évènements.

ÉVOLUTION DU CHEPTEL OVIN, CAPRIN, BOVIN SUR LE PÉRIMÈTRE DU PAT

SOURCE AGRESTE



LA BROUSSE DU ROVE, PLUS PETITE AOP D'EUROPE

Produite principalement dans le département des Bouches-du-Rhône, la « Brousse du Rove » est un fromage de chèvre fermier. Une dizaine de producteurs fermiers seulement fabriquent 15 tonnes de fromage par an en moyenne (soit 250 000 brousses) sur des zones sèches et calcaires de garrigues à chênes Kermès.

Au sein de ce territoire, les fermiers ont, depuis plusieurs siècles, privilégié une race de chèvre rustique particulière : la chèvre du Rove. Présentant une très bonne résistance physique aux parcours accidentés, elle parvient à trouver son alimentation sur des terrains pauvres, en conduite extensive. Le contenu du cahier des charges prend en compte leur rôle régulateur dans ce secteur particulièrement aride, notamment en termes d'entretien et de prévention des incendies. *SOURCE : INAO*

Chiffres clés

540 exploitations spécialisées en élevage et **410** exploitations en polyculture-élevage. *SOURCE : RGA 2010*

9 300 ha de foin de Crau. *SOURCE : COMITÉ FOIN DE CRAU*

47 200 ha de parcours pastoraux en 2016 (+ 13% d'évolution depuis 2010). *SOURCE : RPG 2010 - 2016*

La filière élevage c'est **2 500** équivalents temps plein et **70 millions** d'euros de Produit Brut Standard. *SOURCE : RGA 2010*

Un cheptel ovin stable sur le périmètre du PAT entre 2000 et 2010 - **174** exploitations spécialisées en 2010. *SOURCE : RGA 2000-2010*

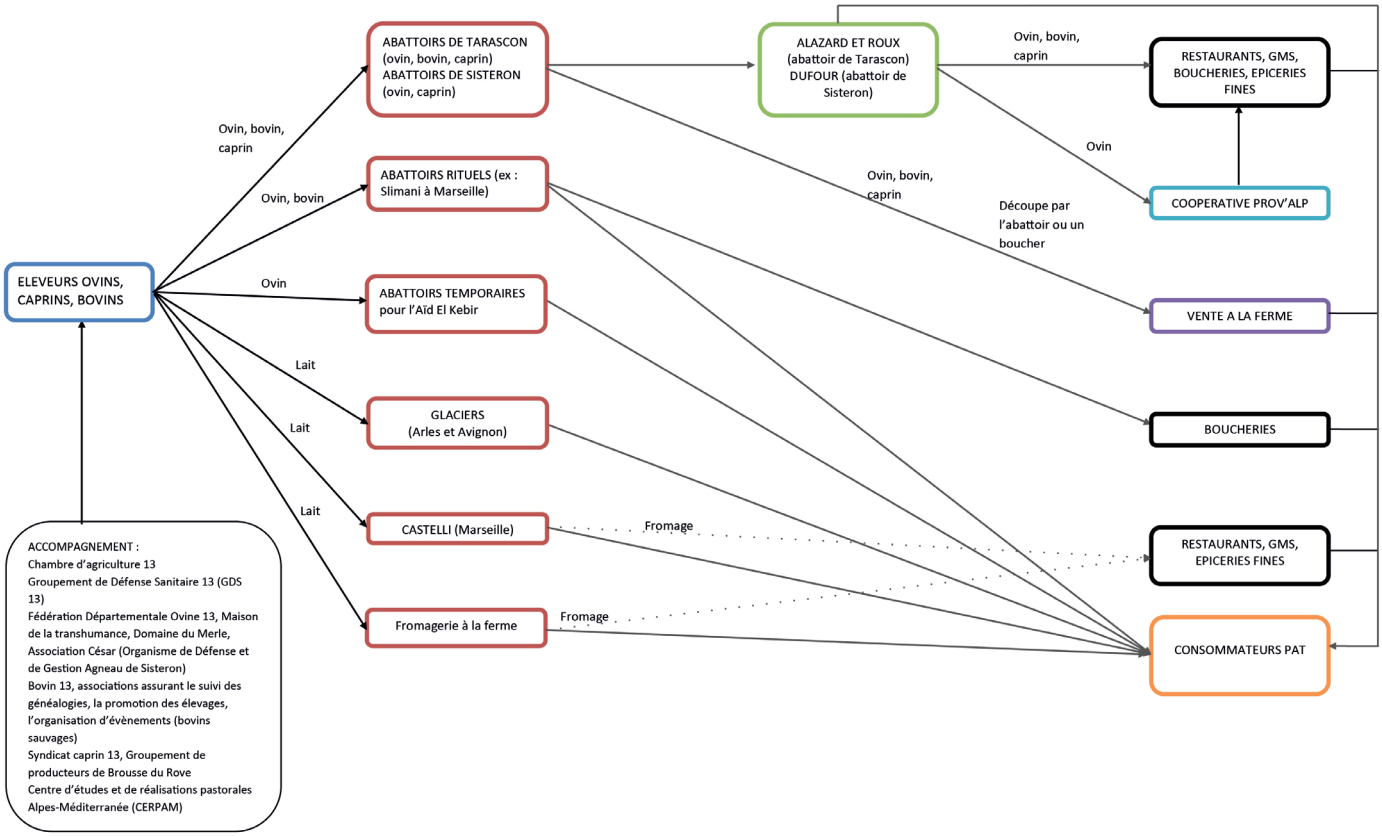
Un net renforcement de la filière caprine : **+ 100 %** du cheptel entre 2000 et 2010 - **49** exploitations spécialisées en 2010. *SOURCE : RGA 2000-2010*

Un cheptel bovin en hausse de **30%** entre 2000 et 2010 - **91** exploitations spécialisées en 2010 dont **42** en Camargue. *SOURCE : RGA 2000-2010*

4 abattoirs situés dans ou à proximité du territoire : Tarascon, Sisteron, Ales, Pezenas. *SOURCE : CA13*

La production animale couvre peu les besoins alimentaires locaux : la production de viandes répond à **5%** des besoins, la production laitière ne répond qu'à **1%** des besoins et celle des oeufs à **16%** des besoins estimés sur le territoire. *SOURCE : AUPA- 2015*

Réseau des acteurs



Expérience locale

UTILISATION DE LA PLATE-FORME AGRILOCAL13 PAR UN ÉLEVEUR DES MARAIS DES BAUX

Face au versant sud du Massif des Alpilles à Maussane, taureaux et chevaux se partagent le territoire du domaine de Malaga au cœur des marais des Baux. Le domaine de 500 ha est un héritage familial.

Une valorisation de la production est faite via Agrilocal13, site internet gratuit qui met directement en lien les agriculteurs et les acheteurs publics du département depuis début 2018. La plateforme valorise ainsi les circuits courts et l'approvisionnement de la restauration collective locale. Cinq collèges ont déjà été livrés en viande bovine par le domaine de Malaga.

SOURCE : CHAMBRE D'AGRICULTURE DES BOUCHES-DU-RHÔNE



©CHAMBRE D'AGRICULTURE 13

ATOUTS

- Ovins : un système d'élevage transhumant, intérêt pour l'amendement organique des prairies, la DFCI, viande sous signe de qualité label rouge et IGP agneau de Sisteron.
- Bovins : taureaux de Camargue pour la course camarguaise et la viande AOC, élevage bovins viandes en croissance, la majorité en bio pour la vente directe. Un fort ancrage culturel de l'élevage bovin.
- Caprins : engouement pour les installations caprins lait (fromage), bons résultats économiques pour les élevages installés, AOP Brousse du Rove.
- Equins : chevaux de Camargue pour la promenade et la tradition camarguaise, centres équestres dans tout le territoire du PAT.
- Gallinacés : quelques élevages pour la viande et les œufs.
- Très bon état sanitaire des cheptels : efforts conjugués des éleveurs, du GDS, du laboratoire départemental d'analyse et du CD 13, engagés dans un plan pour améliorer la sécurité sanitaire des élevages des Bouches-du-Rhône.

FAIBLESSES

- Une pression foncière importante : difficulté de trouver du foncier pour toutes les filières.
- Retards de paiement de la PAC, contrôles sévères (règles non définies à l'avance).
- Ovins : résultats économiques variables, exploitations fragiles financièrement, l'agnelage est décalé par rapport à la demande.
- Peu d'ateliers de découpe sur le territoire, beaucoup de frais liés à la transformation.
- Taureaux : la course camarguaise s'essouffle, concurrence de la viande de taureaux espagnols.
- Centres équestres : le marché de la pension qui procure des revenus complémentaires aux centres équestres est saturé.

OPPORTUNITÉS

- Un potentiel de développement des petits élevages pour alimenter le marché urbain en volailles et en œufs.
- Possibilité d'approvisionner la Restauration Hors Domicile en viande locale bio.
- Nécessité d'intégrer encore plus l'élevage dans les stratégies DFCI, s'appuyer davantage sur le sylvopastoralisme pour gérer la forêt.
- L'appui sur le mode d'élevage en extensif gestionnaire de milieux emblématiques pour valoriser les produits.
- Création de petits ateliers de transformation (salle de découpe, préparation traiteur).
- Ouverture à venir d'un chemin de grande randonnée transhumant, traversant le territoire d'Est en Ouest.

MENACES

- Difficultés économiques rencontrées par l'abattoir de Tarascon, se répercutant sur les élevages.
- Évolution de la PAC (écrêtement des aides).
- Développement de l'élevage en Rhône-Alpes qui marginalise la filière élevage en Provence-Alpes-Côte d'Azur.
- Evolution des élevages ovins vers la sédentarisation pour servir le marché local, remise en cause de la gestion de l'écosystème en Crau.
- Risque accru de prédation, y compris en plaine.
- Races locales à faible effectif donc fragiles sur le plan génétique.

ENJEUX

- Le maintien et la confortation de l'abattoir situé à Tarascon; la transformation des produits issus de l'élevage.
- L'installation sur des productions répondant à la demande urbaine.
- La diversification vers des activités complémentaires à l'activité principale agricole.
- Le maintien et la confortation de la multifonctionnalité des élevages ovins transhumants.
- La valorisation de l'activité économique sylvopastorale pour la gestion de l'espace.
- La valorisation/communication auprès du grand public de l'intérêt des activités d'élevage.
- La mise en relation de la filière élevage avec les stratégies touristiques du territoire.
- L'intégration du bien-être animal.
- L'engagement des éleveurs ovins dans un mouvement de désaisonnalisation de leur production pour capter de nouveaux marchés.

FICHE 08

LA FILIÈRE PÊCHE MARITIME

Une filière peu visible, dominée par la petite pêche



© AUPA SABRINA RODRIGUEZ

Éléments de connaissance

La métropole Aix Marseille Provence et le PETR du Pays d'Arles comptent deux des quatre quartiers maritimes de la région PACA. La zone de pêche liée aux quartiers maritimes de Martigues et de Marseille est très étendue et comprend d'est en ouest, la Ciotat, Cassis, le golfe de Marseille, la côte bleue, l'étang de Berre, le golfe de Fos, le delta du Rhône jusqu'à Arles et le golfe des Saintes-Maries-de-la-Mer.

Activité économique importante et traditionnelle, la pêche locale compte 501 marins et 284 navires en 2016 et de nombreux emplois indirects. Il est évalué qu'un emploi embarqué équivaut à 4 emplois à terre *(SOURCE : FRANCE AGRIMER, 2014)*. Après Marseille, c'est la commune de Port-Saint-Louis-du-Rhône qui regroupe le plus de patrons de pêche en région PACA.

LA PETITE PÊCHE EST MAJORITAIRE SUR LE TERRITOIRE

82 % des marins pratiquent la petite pêche (sorties de moins de 24h en mer) et valorisent en circuits courts auprès des restaurateurs, des poissonniers et en vente directe sur le quai. Les produits de la petite pêche (rougets, dorades, loups, etc.) étant fortement valorisables en vente directe et à forte valeur ajoutée pour les poissonniers, les débouchés sur d'autres circuits tels que la restauration collective ne sont pas recherchés actuellement par les pêcheurs. Les poissons servis en restauration collective scolaire sont principalement des produits non péchés localement tels que le hoki, le colin, le saumon, le cabillaud, etc. *(SOURCE : BLOOM 2010)*. Tous les points de vente directe de la pêche locale sont situés vers la frange littorale du territoire. Il existe ainsi un déficit de points de vente directe de pêche locale vers l'intérieur des terres.

LA PÊCHE HAUTURIÈRE EN MANQUE DE STRUCTURES DE COMMERCIALISATION LOCALES

Les pêches massives en anguilles, muges et thon passent par la Criée du Grau-du-Roi. La Criée privée de Port-de-Bouc a fermé et le Port de Saumaty a été déserté par les opérateurs. La pêche des Bouches-du-Rhône part à l'export vers l'Espagne et les Pays asiatiques via la Criée du Grau-du-Roi. Le poisson débarqué à Marseille, Carro ou Port-de-Bouc est acheminé au Grau-du-Roi en camion.

La filière thon rouge et espadon manque de structuration car la production est très variable. Des fermes d'engraissement se sont créés en Méditerranée excepté en France où les projets de fermes d'engraissement n'ont pas abouti suite à des avis négatifs des autorités administratives et vétérinaires. Les deux poissons les plus consommés en France, le cabillaud et le saumon ne sont pas pêchés en Méditerranée. *SOURCE: FRANCE AGRIMER, 2016.*

LA CONCHYLICULTURE À PORT-SAINT-LOUIS-DU-RHÔNE

L'anse de Carteau, seule zone conchilicole du département des Bouches-du-Rhône, bénéficie d'une situation très particulière, extrêmement favorable, avec l'apport d'eau douce depuis le Rhône et de nutriments par la Méditerranée qui sont nécessaires à une croissance rapide des coquillages. Avec 43 producteurs et 1 600 cordes, les 104 parcs à moules situés dans l'anse de Carteau produisent entre 2 500 et 3 000 tonnes chaque année. *SOURCE: ATLAS LITTORAL PACA, 2013.*

Créée en 1978, l'exploitation de la zone conchylicole est depuis 1981 gérée par la coopérative COOPAPORT. Cette dernière produit des moules qu'elle commercialise sous 5 noms selon les conditions météorologiques qui rendent les moules plus ou moins salées : Belle de Carteau, Royale de Carteau, Camarguaise, Martiguaise et Marine de Carteau. La commercialisation se fait d'une part sur le marché local (restaurants, grossistes, marchés de détail) et d'autre part vers l'export, essentiellement l'Espagne.

La production d'huitres, lancée en 2014 par 30 producteurs se développe régulièrement. Un producteur a obtenu en 2018 une médaille d'Or au Concours Général Agricole de Paris.

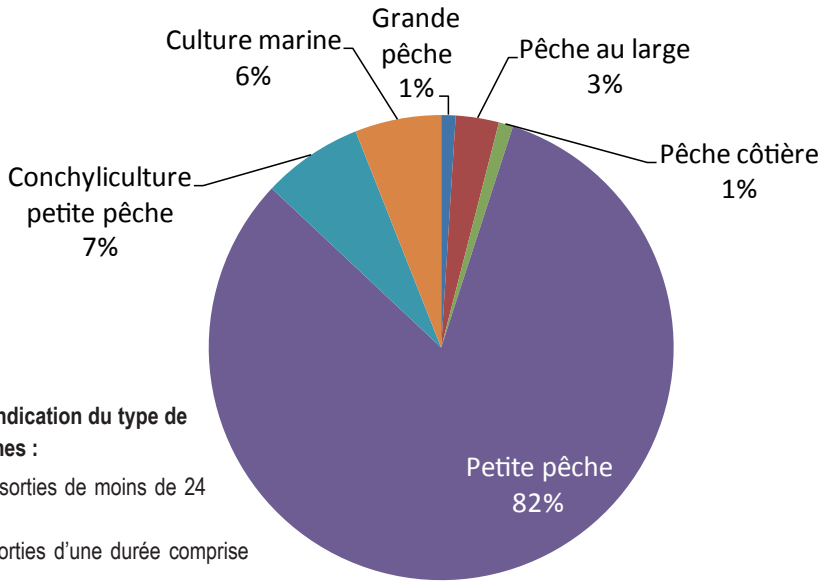
LES ACTIVITES LIÉES A LA PÊCHE MARITIME

Le territoire comprend deux conserveries à Vitrolles et Port-Saint-Louis-du-Rhône. La conserverie de Port-Saint-Louis-du-Rhône est la seule conserverie française de poisson de la façade méditerranéenne à assurer toutes les étapes de fabrication, de la réception jusqu'au conditionnement.

Seule ferme d'élevage au sein du territoire, la SCA Provence Aquaculture au Frioul élève des loups et daurades royales bio.

RÉPARTITION DES MARINS PAR GENRE DE NAVIGATION

SOURCE CRPMEM, 2012



Le genre de navigation donne une indication du type de pêche pratiqué par les actifs maritimes :

- Petite Pêche, s'entend pour les sorties de moins de 24 heures;
- Pêche Côtière, s'applique aux sorties d'une durée comprise entre 24 h et 96 h;
- Pêche au Large, concerne les navires effectuant des sorties en mer de plus de 96 h;
- Grande Pêche, s'applique aux navires de plus de 1 000 tonnes, ou aux navires de moins de 1 000 tonnes dès lors qu'ils effectuent des sorties de plus de 20 jours.

Chiffres clés

SOURCE : COMITÉ RÉGIONAL DE LA PÊCHE MARITIME ET DES ELEVAGES MARINS PACA (CRPMEM), SAUF MENTION CONTRAIRE

Le département des Bouches du Rhône comprenait en 2016 : **284** navires (133 pour la zone d'immatriculation de Marseille et 151 et pour celle de Martigues) qui représentaient plus de **47 %** de la flotte de pêche professionnelle de la région PACA. (593 navires en PACA)

Depuis 1983, la flotte française a été réduite de **54%** en nombre de navires.

En 2016, il y a **501** marins dans les Bouches-du-Rhône (252 pour la zone d'immatriculation Marseille et 249 pour celle de Martigues) représentant près de 18% de l'effectif de la Méditerranée française (2356 marins pêcheurs).

2 000 emplois induits

82 % des marins pratiquent la petite pêche (moins de 24 h en mer)

Avec **43** producteurs et **1 600** cordes, les **104** parcs à moules, situés dans l'anse de Carteau, produisent entre **2 500** et **3 000** tonnes chaque année. *SOURCE : ATLAS LITTORAL PACA, 2013.*

200 points de vente directe dans le département, dont 60 à Marseille, 96 à Martigues et 30 sur les marchés de plein vent.

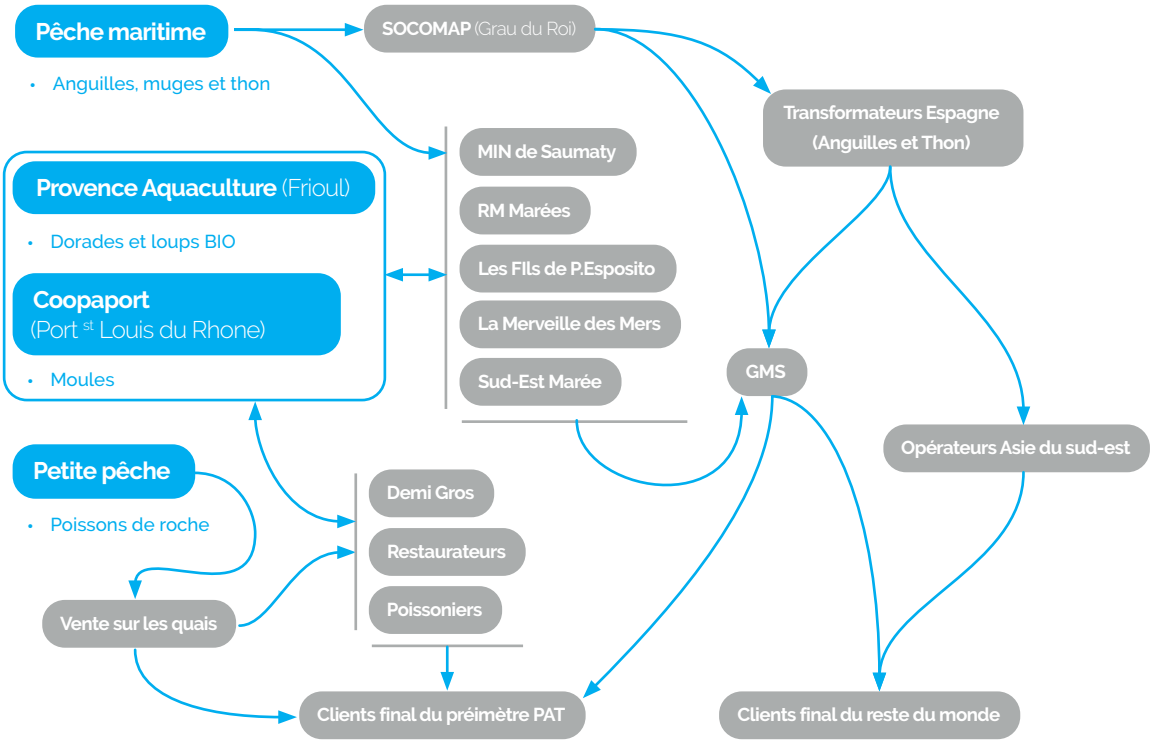
1 547 tonnes de produits de la mer vendues dans les ports et marchés locaux. *SOURCE : CHAMBRE D'AGRICULTURE 13*

CONJONCTURE : UNE TENDANCE À LA RELANCE MALGRÉ DES BATEAUX VIEILLISSANTS ET DES EFFECTIFS EN BAISSE

SOURCE : CRPMEM PACA, 2016

En 2016, 89% des navires armés en région PACA ont plus de 20 ans dont 53% ont plus de 35 ans ce qui est supérieur à la moyenne d'âge en France métropolitaine.
Entre 2001 et 2013, le nombre de marins a baissé de 51 % dans les Bouches du Rhône (887 à 458 marins). Depuis, une légère hausse est observée puisqu'on dénombre 501 marins en 2016 montrant ainsi une demande croissante d'installation de jeunes pêcheurs.
La profession accuse des difficultés : baisse du nombre de navires, du nombre d'emplois directs, indirects, vieillissement des professionnels de la pêche … La fermeture de la criée et de la halle à marée de Port-de-Bouc en 2009 a conduit au renforcement de la vente directe pour une grande majorité de la production, tradition qui constitue un atout des Bouches-du-Rhône à maintenir et à encourager en développant la qualité et les conditions de vente de ces produits.

Réseau des acteurs



Expérience locale

LA VENTE DES POISSONS DE ROCHE À LA SORTIE DU BATEAU

Autrefois marché de gros et demi-gros (La Criée), le marché aux poissons du Vieux Port de Marseille est une véritable institution. Il se tient tous les jours de 7h30 à 12h30 Quai des Belges au bord de l'eau. Chaque matin, les pêcheurs vendent la pêche du jour et continuent à interpeller les promeneurs pour leur proposer les poissons pêchés dans la nuit ou au petit matin (rougets, dorades et loups), qui sont pesés, vidés et écaillés sur place.

Plus récent, le marché aux poissons de Carro a lieu du lundi au dimanche. Il se trouve quai Jean Vérandy, sur la Côte Bleue, à 13km du centre de Martigues. Une dizaine de pêcheurs pratique la vente directe de poissons et de fruits de mer au retour des barques et des chalutiers. De nombreux restaurants marseillais s'approvisionnent quotidiennement auprès de ces pêcheurs, notamment en poissons de roche pour préparer la bouillabaisse.

ORGANISATION DE LA FILIÈRE PÊCHE MARITIME

La filière pêche en France est gérée par un comité national, des comités régionaux, des comités départementaux et des prud'homies locales.

Le CRPMEM (Comité Régional des Pêches Maritimes et des Élevages Marins de Provence Alpes Côte d'Azur) s'est engagé dans le projet GALPA (FEDER) à développer la valorisation en circuits courts.





ATOUTS

- Le département des Bouches-du-Rhône est le département qui concentre le plus de pêcheurs au niveau régional : 284 navires qui représentent 47 % de la flotte régionale, 501 marins et 2000 emplois induits.
- Une valorisation importante des productions en circuits courts (90% de la flotte).
- Une grande diversité de poissons et crustacés.

FAIBLESSES

- Manque de variété dans les débouchés pour la pêche côtière (en circuits courts) et pour la grande pêche (MIN de Saumaty uniquement).
- Les pêches massives d'anguilles, muges et thons ne sont pas intégrées dans une filière locale : elles passent par la Criée du Grau du Roi avant d'être envoyées en Espagne, en Italie ou en Europe du Nord pour transformation puis vers l'Asie.
- Le seul point de commercialisation local de la grande pêche est le MIN de Saumaty déserté par les mareyeurs et la Criée privée de Port de Bouc a fermé.
- Manque de structuration de la filière thon rouge et espadon car l'activité est trop fluctuante et aucune ferme d'élevage ne permet de réguler l'activité sur le territoire.
- Présence insuffisante pour la demande locale de fermes d'élevages avec une seule au frioul : la SCA Provence Aquaculture qui élève des loups et daurades royales bio.

OPPORTUNITÉS

- Développement de la restauration touristique à Marseille avec les croisiéristes.
- Diffusion possible en RHD des moules et du thon.
- Restructuration possible du MIN de Saumaty pour recréer une filière d'écoulement locale pour la grande pêche.
- Le CRPMEM : Comité Régional de la Pêche Maritime et des Elevages Marins, ainsi que la coopérative COOPAPORT peuvent servir de relais pour contacter les pêcheurs et les conchiliculteurs.
- Des démarches de labellisation en cours.

MENACES

- Non renouvellement des entreprises, la transmission est de plus en plus difficile en raison de la réglementation.
- Risques sanitaires liés à des pollutions d'origine anthropique des eaux côtières.
- Diminution des ressources et surpêche pour certaines espèces.

ENJEUX

- En activité halieutique et spécifiquement pour la petite pêche, la conquête de débouchés locaux.
- En grande pêche, la création d'une filière de transformation et de commercialisation locale.
- La valorisation des métiers de la pêche et leur accessibilité.
- Le maintien de la qualité des eaux dans le golfe de Fos, condition déterminante pour la qualité et la commercialisation des productions.

FICHE 09

LES SIGNES OFFICIELS DE LA QUALITÉ ET DE L'ORIGINE

Un terroir et des savoir-faire valorisés par de nombreux SIQO



Éléments de connaissance

Les signes de qualité, nombreux sur le périmètre du PAT sont un atout pour les agriculteurs et éleveurs. Ils peuvent ainsi mieux valoriser leurs productions et répondre à la demande des consommateurs en matière de traçabilité, typicité, qualité et respect de l'environnement, via les pratiques agricoles définies dans les cahiers des charges.

UNE GRANDE DIVERSITE DE SIQO

Elevage

La viande Taureau de Camargue, sous Appellation d'Origine Protégée (AOP) concerne 1 800 animaux chaque année.
Produit de niche, il permet aux éleveurs une plus value financière de 0,60€ par kilo en comparaison à une viande hors appellation.
L'Agneau de Sisteron est sous Indication Géographique Protégée (IGP) et Label Rouge. La coopérative Prov'Alpes, regroupant la majorité des éleveurs du PAT, incite ses adhérents à s'inscrire dans cette démarche.
La brousse du Rove, bénéficiant d'une Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) depuis 2018, concerne 7 éleveurs et permet de protéger cette production de niche, très réputée et concurrencée.

Foin de Crau

L'AOC concerne près de 9 000 ha. *SOURCE : COMITÉ FOIN DE CRAU*.
La 1ère coupe de ce foin est destinée aux élevages équins. Les 2ème et 3ème coupes, destinées aux autres types d'élevage, sont plus difficiles à écouler en dehors du territoire car les élevages sous signes de qualité, principaux débouchés, restreignent souvent la provenance de l'alimentation.
L'irrigation gravitaire de cette production alimente la nappe phréatique sous-jacente et est donc essentielle pour l'alimentation des communes en eau potable.

Viticulture

Elle bénéficie d'un engouement pour le Rosé de Provence, suscité par les efforts réalisés par la filière en termes de qualité et de promotion.
L'essentiel de la production viticole de la métropole est valorisé par l'AOP Coteaux d'Aix. L'AOP Côtes de Provence est présente à l'Est. A signaler, les deux AOP phares de la Métropole : Cassis et Palette.

En Pays d'Arles, la viticulture bénéficie d'une double dynamique autour de l'AOP Les-Baux-de-Provence (vinifiée en caves privées et en majeure partie en production biologique,) et des IGP Alpilles, Bouches-du-Rhône, ou Sable de Camargue.

Produits de l'olive

Bénéficiant de 4 AOP (Les Baux-de-Provence, Provence, Aix-en-Provence et Haute Provence), les résultats de cette filière sont fluctuants et dépendent fortement du rendement obtenu (sécheresse, problème sanitaire). La promotion est compliquée par une forte concurrence et un manque de mutualisation. 18 moulins et oléiculteurs du sud de la France se sont regroupés pour créer Terroirs oléicoles de France afin d'améliorer la valorisation de leur production.

Riz de Camargue

Les opérations de promotion et la diversification des produits issus du riz (sous IGP) permettent d'améliorer la valorisation de la production. La culture du riz permet de lessiver le sel présent dans le sol et, ainsi, de pouvoir continuer à cultiver.

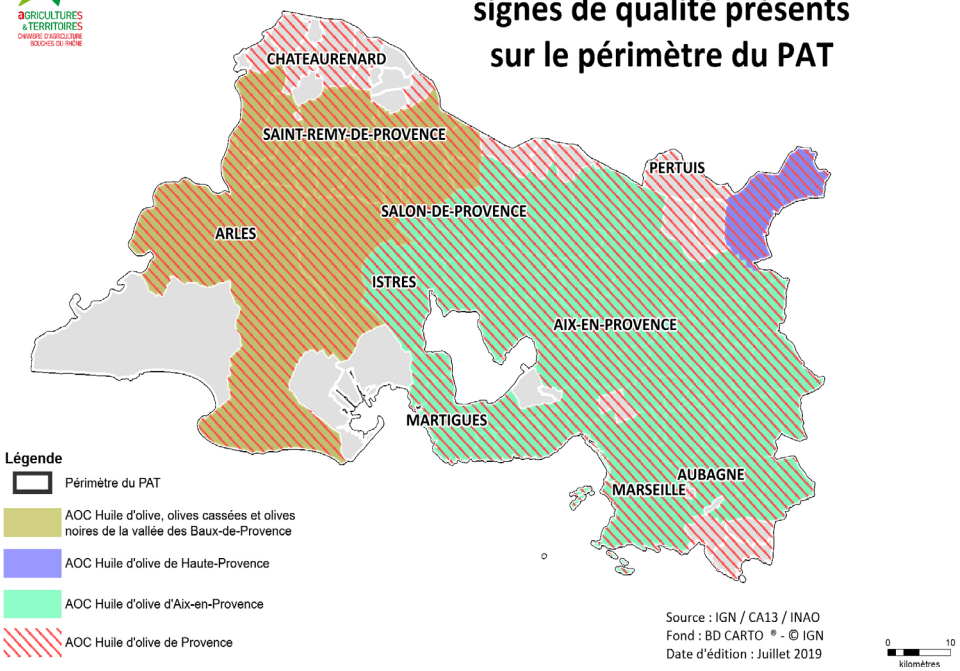
Autres productions

Le miel de Provence, une des 3 IGP concernant le miel, est valorisé par 39 apiculteurs sur le PAT. Le miel de lavande bénéficie d'un Label Rouge. *SOURCE : SYNDICAT DES MIELS DE PROVENCE*
Le thym de Provence, IGP créée en 2018, permet de protéger une production très concurrencée.
Les herbes de Provence bénéficient d'un Label Rouge obtenu en 2003 qui permet de garantir les conditions de production et la qualité des produits ainsi labellisés. Le terme « herbes de Provence » est tombé dans le domaine public et est utilisé par les industriels, quelle que soit l'origine, souvent internationale, des herbes utilisées dans leur mélange.

UN POTENTIEL DE DEVELOPPEMENT DES SIQO

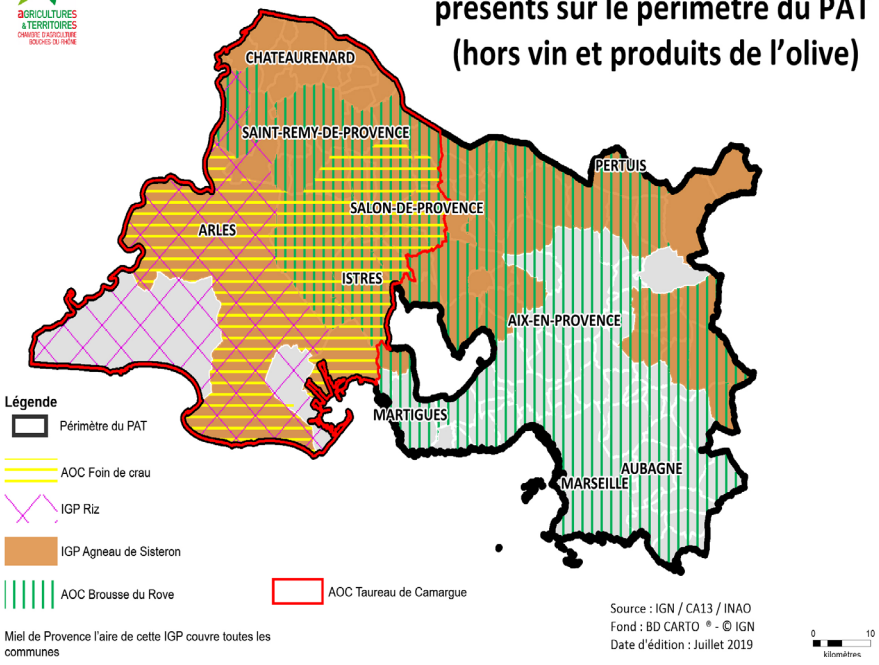
Les producteurs évoquent le projet d'une labellisation (AOC ou IGP) de l'amande, de la salade, de la tomate et de la poire Guyot. Le projet concernant la poire Guyot est le plus avancé car il motive à la fois les producteurs, leur groupement et les metteurs en marché.

« Produits de l'olive : signes de qualité présents sur le périmètre du PAT



LA CARTE DES SIGNES DE QUALITÉ CONCERNANT LE VIN EST PRÉSENTÉE DANS LA FICHE VITICULTURE.

Signes de qualité présents sur le périmètre du PAT (hors vin et produits de l'olive)



Chiffres clés

31 Signes officiels de la qualité et de l'origine, et 115 déclinaisons (différentes couleurs de vins, dénominations complémentaires) sur le périmètre du PAT. *SOURCE : INAO*

2 008 exploitations sur le périmètre du PAT ont un produit sous signe de qualité, Elles cultivent **86 831 ha** (Surface Agricole Utile des exploitations). *SOURCE : RGA 2010*

1 946 exploitations dans les Bouches du Rhône ont un produit sous signe de qualité dont : *SOURCE : RGA 2010*

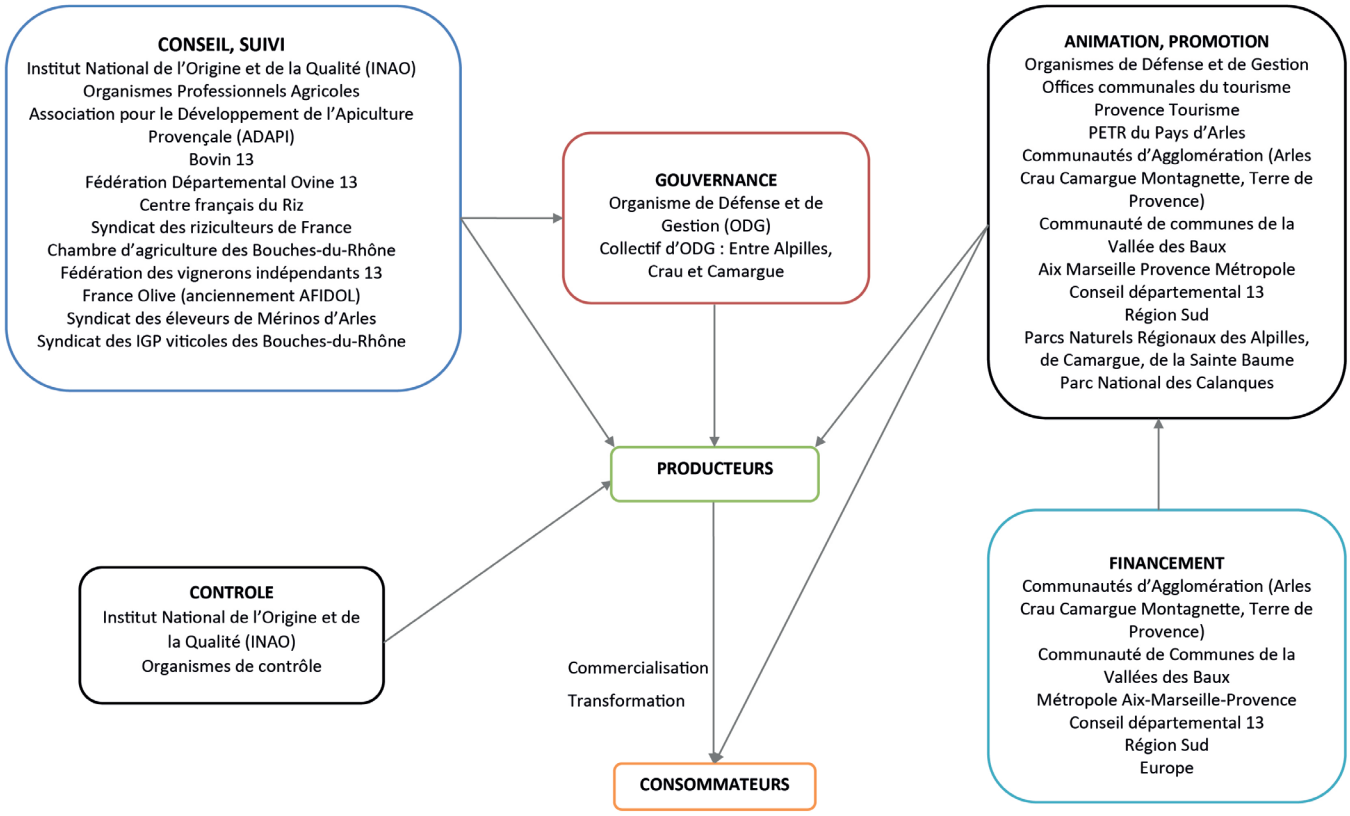
Hors vin

- 339 en agriculture biologique;
- 823 en AOC ou AOP;
- 137 en IGP;
- 20 en label rouge;
- 106 en certificat de conformité (concerne la production fruitière);
- 209 dans une autre démarche de qualité.

Vin

- 533 en AOC/AOP (6 791 ha de vignes, 68% des surfaces en vignes à raisin de cuve);
- 309 en IGP (2 262 ha de vignes, 23% des surfaces en vignes à raisin de cuve).

Réseau des acteurs



Expérience locale

UN COLLECTIF DES SIGNES DE QUALITÉ «ENTRE ALPILLES, CRAU ET CAMARGUE»

Accompagné par le PETR du Pays d'Arles, le collectif des produits sous signe de qualité « Entre Alpilles, Crau et Camargue» a été créé en 2018. Il regroupe près de 2 000 producteurs et est composé de l'IGP Riz de Camargue, de l'AOP Vins des Baux-de-Provence, de l'AOP Taureau de Camargue, de l'IGP/Label Rouge Agneau de Sisteron, de l'AOP Olives et Huiles d'Olive Les Baux de Provence et de l'AOP Foin de Crau.

Les objectifs pour les Organismes de Défense et de Gestion des différentes appellations sont de se connaître, d'échanger des bonnes pratiques, de valoriser les productions auprès des visiteurs du territoire et de partager des moyens (humains, communication, matériels, financiers…) afin de mutualiser leurs activités et missions portant sur :

- La participation à des salons et évènements professionnels ou grand public;
- Le renforcement de la présence des produits locaux auprès des commerces de proximité, de restauration et d'hôtellerie (en proposant une offre de paniers de produits à distribuer dans les hôtels, offices de tourisme, comités d'entreprises, etc., en collaborant avec les chefs de la restauration privée et collective, en renforçant le référencement des produits sous signes de qualité dans les commerces de proximité);
- La sensibilisation et l'animation à vocation pédagogique et de promotion des SIQO.

Le collectif a déjà participé avec succès au Salon des Agricultures de Provence (en 2018 et 2019 à Salon-de-Provence), au Salon Camargue Gourmande (Arles), au salon Provence Prestige (Arles) en 2018, et au Salon international de l'Agriculture (Paris) en 2019.

ENTRE ALPILLES CRAU & CAMARGUE
LE HAUT DU PANIER !

PAT j'en parle

Plus d'infos sur la carte des initiatives
https://pat-ampmetropole-paysdarles.jenparle.net/

ATOUTS

- Nombreuses productions qui bénéficient de Signes officiels de la qualité et de l'Origine (SIQO).
- Pratiques agricoles et d'élevage extensives qui répondent aux cahiers des charges des SIQO.
- Regroupement des organismes de gestion des SIQO du Pays d'Arles pour une promotion commune des produits.

FAIBLESSES

- A l'exception du bio, pas de SIQO en fruits et légumes malgré une production importante et qualitative.
- Difficulté pour les habitants et la clientèle touristique d'accéder à des produits sous SIQO.
- Des produits sous signes de qualité peu valorisés en restauration collective.
- Une politique de prix, notamment en restauration collective, ne permettant pas toujours de reconnaître la qualité des produits.

OPPORTUNITÉS

- Regroupement de l'ensemble des organismes de gestion des SIQO du PAT à l'instar du Pays d'Arles pour une promotion commune des produits.
- Potentiel de labellisation pour la poire Guyot en Val de Durance (IGP ou AOP).
- Potentiel de labellisation de l'amande.
- Potentiel de labellisation de la tomate et de la salade en Pays d'Arles au sein d'un bassin de production plus large intégrant le sud du Vaucluse.

MENACES

- Consommation du foncier agricole par l'urbanisation au sein des périmètres AOC, périmètres qui ne sont pas extensibles.
- Multiplicité des labels pouvant entraîner une confusion chez les consommateurs.
- Faible impact de l'image des produits sous signe de qualité en raison de la multiplicité de l'offre.

ENJEUX

- La protection des terres agricoles de qualité, des terres équipées.
- L'accès à l'eau et la gestion raisonnée de ce patrimoine commun.
- Le développement des productions agricoles sous signes de qualité.
- La commercialisation locale de la production valorisée, notamment en restauration collective et auprès d'une clientèle touristique.
- Le développement de démarches collectives favorisant la promotion des productions locales.
- Une meilleure appropriation par les consommateurs des SIQO et de la réalité des exploitations que cela représente (différents types, cahier des charges, etc.).
- La communication et la commercialisation locale de la production.



FICHE 10

L'AGRO-ÉCOLOGIE

Intéractions positives

Éléments de connaissance

L'AGRO-ÉCOLOGIE : DE QUOI PARLE-T-ON ?

La loi d'avenir de 2014 définit les systèmes agroécologiques comme des « Systèmes qui privilégient l'autonomie des exploitations agricoles et l'amélioration de leur compétitivité en maintenant ou augmentant la rentabilité économique, en améliorant la valeur ajoutée des productions et en réduisant la consommation d'énergie, d'eau, d'engrais, de produits phytosanitaires et de médicaments vétérinaires […] systèmes fondés sur les interactions biologiques et l'utilisation des services écosystémiques et des potentiels offerts par les ressources naturelles, en particulier les ressources en eau, la biodiversité, la photosynthèse, les sols et l'air.»

Plusieurs démarches agroécologiques ont été lancées par les acteurs du territoire pour observer les effets des systèmes en place et accompagner les productions locales dans la mise en place de pratiques vertueuses.

UNE MEILLEURE COMPRÉHENSION DES INTERACTIONS ENTRE AGRICULTURE ET BIODIVERSITÉ

L'Observatoire Agricole de la Biodiversité

Lancé en 2013 dans les Bouches-du-Rhône, il accompagne les agriculteurs (31 en 2018) dans l'observation des populations de vers de terre, de papillons, d'abeilles solitaires et d'invertébrés terrestres dans leurs parcelles agricoles. Une base de données nationale permettra, quand les observations seront suffisamment nombreuses, de mieux montrer le rôle, dans le développement de la biodiversité, des espaces agricoles notamment en milieu méditerranéen.

Biodiviti

Ce projet lancé par la Chambre d'agriculture 13, associée au monde de la recherche, est destiné aux viticulteurs. Il apporte une réflexion sur la biodiversité fonctionnelle, soit la possibilité d'utiliser la biodiversité à des fins d'ingénierie agricole. 2 guides sont disponibles : le 1er permettant de reconnaître les insectes auxiliaires (utiles dans la lutte contre les ravageurs, la pollinisation, la vie du sol…); le 2ème présentant les aménagements favorisant la présence et la sédentarisation de ces insectes.

DES RÉSEAUX ET ORGANISATIONS COLLECTIVES POUR STRUCTURER UNE DÉMARCHE DE TRANSITION

Voici 3 exemples de démarches pilotées par la Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt (DRAAF) :

Les réseaux de ferme Dephy

Ce dispositif vise à éprouver, valoriser et déployer les techniques et systèmes agricoles réduisant l'usage des produits phytosanitaires tout en promouvant des techniques économiquement, environnementalement et socialement performantes. 5 réseaux intègrent des producteurs du périmètre du PAT.

Les groupes de fermes 30 000

Le plan Ecophyto 2 a pour ambition d'engager 30 000 exploitations dans la transition vers l'agroécologie à bas niveau de produits phytopharmaceutiques. En PACA, 6 groupes sont formés dont 1 en viticulture dans les Bouches du Rhône.

Les Groupement d'Intérêt Économique et Environnemental (GIEE)

Leurs membres portent un projet pluriannuel de modification ou de consolidation de leurs systèmes ou modes de production agricole et de leurs pratiques agronomiques en visant une performance à la fois économique, sociale et environnementale. 7 GIEE concernent le périmètre du PAT.

LES ACTEURS PUBLICS S'INTÉRESSENT À L'AGROÉCOLOGIE

La certification Haute Valeur Environnementale (HVE)

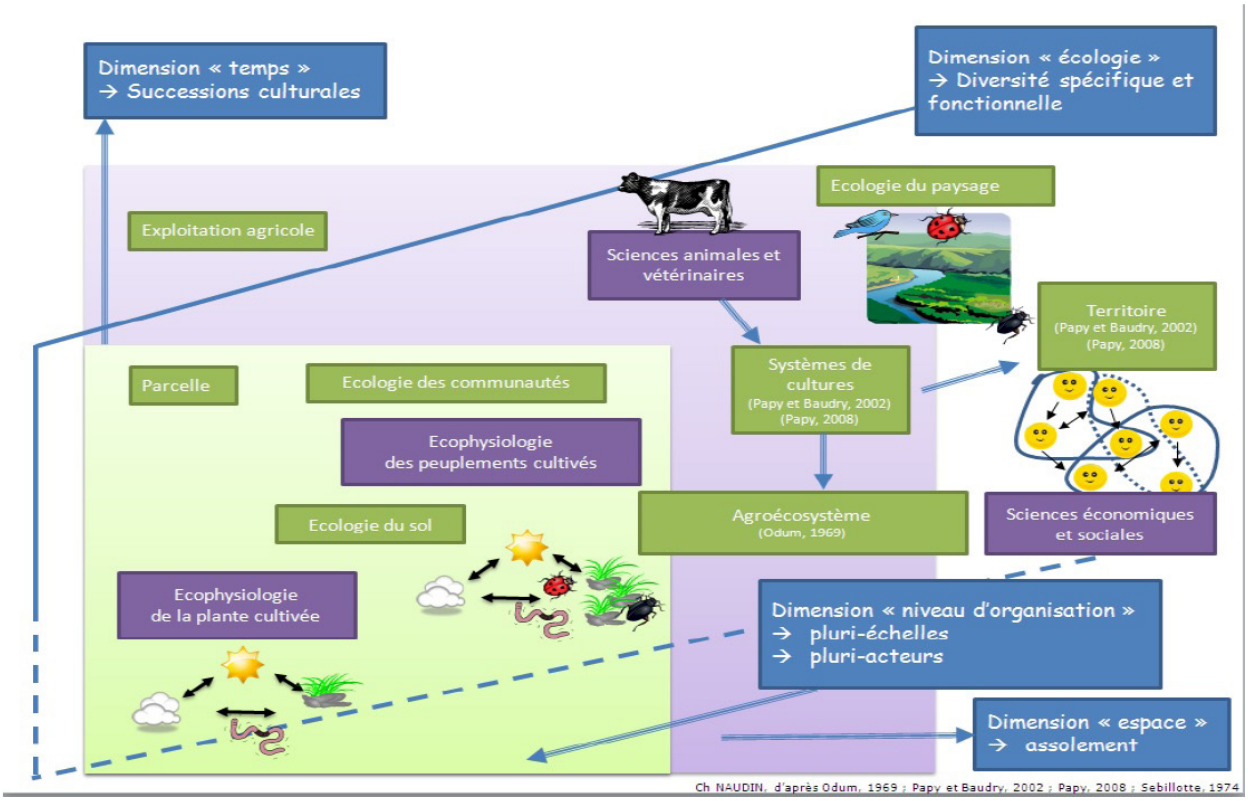
Elle s'appuie sur des indicateurs de performance environnementale portant sur l'intégralité de l'exploitation. Elle permet d'attester que les éléments de biodiversité sont largement présents sur l'exploitation et que la pression des pratiques agricoles sur l'environnement est réduite au minimum. 4 exploitations sont certifiées dans les Bouches du Rhône.

Les Mesures Agroenvironnementales et Climatiques (MAEC)

Elles accompagnent financièrement les agriculteurs s'engageant à mettre en œuvre, pendant cinq ans, des pratiques favorables à l'environnement. Des MAEC sont applicables dans 7 territoires des Bouches-du-Rhône, les mesures Protection des Races Menacées et Apiculture sont applicables dans tout le département.

Le projet agroécologique des PNR Alpilles et Camargue

Il a pour objectif de favoriser le développement de pratiques agroécologiques - traditionnelles et innovantes - dans les principales filières agricoles présentes sur le territoire de Pays d'Arles : formations auprès de 30 maraîchers, rencontres entre éleveurs et céréaliers sur la complémentarité entre activités et expérimentations de pratiques en riziculture.



L'AGRO-ÉCOLOGIE : UNE DÉMARCHE VISANT À CHERCHER DES SOLUTIONS DURABLES À UN PROBLÈME RENCONTRÉ, EN PARTANT D'UNE OBSERVATION ET D'UNE EXPÉRIMENTATION À L'ÉCHELLE DE LA PARCELLE JUSQU'À METTRE EN PLACE UN SYSTÈME AGRO-ÉCOLOGIQUE À L'ÉCHELLE D'UN TERRITOIRE (OU D'UNE FILIÈRE)

Chiffres clés

7 GIEE labellisés, intégrant des producteurs du périmètre du PAT

SOURCE : DRAAF PACA

- « Les éco-vergers de basse Durance », porté et suivi par la SICA Les Vergers de Beauregard;
- « Les vignerons du Roy René », porté et suivi par les Vignerons du Roy René;
- « Le collectif pour la redynamisation des sols du bassin de l'Arc – ARGENA », porté par ARGENA et suivi par ARGENA et Aromates de Provence;
- « L'Association Safran de Provence », porté par l'Association Safran de Provence et suivi par la chambre d'agriculture des Bouches du Rhône;
- « L'association arboriculture et cultures en Provence-Crau-Alpilles », ou GIEE Amande, porté et suivi par la CUMA Lou Palabregué;
- « Le collectif pour la promotion du mérinos d'Arles », porté par le GAEC Le Mérinos et suivi par la Maison de la transhumance;
- « Les Pommes de terre de Pertuis », porté par l'association des producteurs de la pomme de terre de Pertuis et suivi par la Chambre d'agriculture du Vaucluse.

5 réseaux de ferme Dephy intégrant des producteurs du périmètre du PAT : En arboriculture fruitière : *SOURCE : DRAAF PACA*

- groupe pomme/poire, crée en 2011 et concernant 22 exploitations;
- groupe pêche/abricot, crée en 2012 et concernant 10 exploitations.

(les 2 groupes sont suivis par le GRCETA Basse Durance)

- en maraîchage sous abris (crée en 2011, concernant 10 exploitations et suivi par la Chambre d'agriculture 13);
- en maraîchage diversifié (crée en 2016, concernant 12 exploitations, suivi par le CIVAM bio du Vaucluse);
- en viticulture (concernant 11 exploitations, groupe suivi par l'association des vignerons de la Sainte Victoire).

4 exploitations engagées dans une démarche de certification HVE (Haute Valeur Environnementale) dans les Bouches du Rhône (au 1er janvier 2019) *SOURCE : MINISTERE DE L'AGRICULTURE*

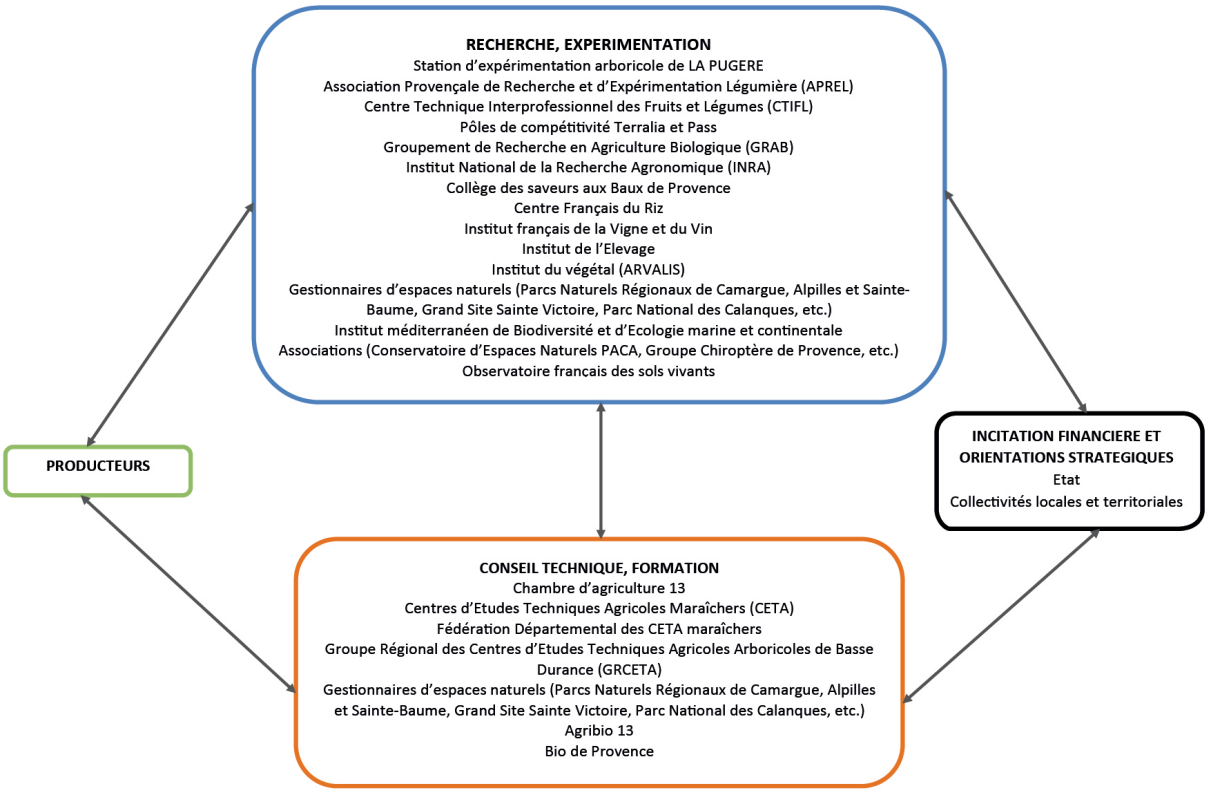
7 territoires MAEC : Alpilles, Bassin versant amont de l'Arc, Crau, Camargue, Garrigues de Lançon et Grand Site Ste Victoire, Territoires pastoraux des Alpes du Sud et des collines méditerranéennes. *SOURCE : DDTM 13*

2 exploitations viticoles labellisées « Vignerons en développement durable » sur le piémont sud de la Sainte-Victoire et en Camargue. *SOURCE : VIGNERONS EN DEVELOPPEMENT DURABLE*

1 expérimentation de l'agro-foresterie à Aubagne (domaine la Font de Mai) avec Scoop Agroof, l'association Forêt modèle de Provence et la chambre d'agriculture.

7 formations en lien avec des enjeux agro-écologiques proposées par la chambre d'agriculture des Bouches-du-Rhône en 2019 (6 formations et 65 agriculteurs formés en 2018 sur ces thématiques), **2** par l'ADEAR 13.

Réseau des acteurs



Expérience locale

LIFE ALPILLES

Le programme Life, porté par le parc naturel régional des Alpilles entre 2013 et 2019 a permis la mise en place et le suivi de pratiques agricoles alternatives, favorables à la biodiversité et économiquement rentables dans les quatre grandes filières agricoles du territoire : oléiculture, viticulture, céréaliculture et arboriculture.

Dans le cadre de ce projet, 12 agriculteurs de 4 filières différentes se sont portés volontaires pour mettre en test ces pratiques alternatives. Les modalités de ces pratiques ont été définies de façon alternée participative entre les agriculteurs et les partenaires techniques et mises en œuvre sur des parcelles pilote.



En voici quelques-unes :

- Arboriculture : l'arrêt du désherbage chimique, la gestion de la tonte, la préservation des abords de parcelle et la complémentarité entre élevage et arboriculture.
- Oléiculture : la gestion de l'enherbement, la fertilisation organique et l'utilisation d'argile dans la lutte contre la mouche de l'olive.
- Viticulture : la gestion de l'enherbement semé et spontané sur l'inter-rang des parcelles.
- Grande culture : la diversification des rotations et le choix des variétés pour diminuer la pression en adventices, maladies et ravageurs, le maintien d'un couvert végétal vivant ou une couverture maximale du sol afin de limiter l'érosion et améliorer la fertilité des sols ».

ATOUTS

- Agriculteurs qui s'engagent dans les différentes démarches agro-écologiques qui se développent sur le territoire.
- Bonne connaissance de l'intérêt environnemental des pratiques agricoles et inversement de la plus-value des infrastructures agroécologiques sur les pratiques agricoles.
- Diversité d'organismes techniques de conseil et d'accompagnement, d'organismes de formation et de recherche.
- Développement d'outils interactifs pour diffuser les pratiques agro-écologiques.
- Intégration de l'agroécologie dans les établissements de formation agricole.

FAIBLESSES

- Résultats de la recherche pas assez valorisés.
- Référentiels en agroécologie partagés par tous encore manquants sur certains sujets.
- Peu d'échanges techniques entre agriculteurs sur ces pratiques.
- Moyens d'animation limités pour sensibiliser les agriculteurs à l'agro-écologie.
- Budgets limités pour contractualiser des MAEC (Mesures Agro-Environnementales Climatiques) avec les exploitants agricoles.
- Faible visibilité de l'offre locale en productions agroécologiques (un label HVE peu connu).

OPPORTUNITÉS

- Territoires à forte image environnementale pour valoriser les productions.
- Développement et promotion de l'agroécologie à travers une politique publique.
- Développement d'expérimentations avec l'appui du monde de la recherche.
- Développement de l'agriculture biologique, de la certification HVE.
- Développement de modules pédagogiques sur ce thème, jeunes agriculteurs de plus en plus sensibilisés à l'agro-écologie et à l'environnement (sol, écosystèmes).
- Prise de conscience des enjeux environnementaux et sociaux du producteur au consommateur.
- Demande croissante en produits durables.

MENACES

- Valorisation économique encore difficile.
- Manque de connaissance de l'agroécologie par les agriculteurs (enjeux, pratiques).

ENJEUX

• Le développement de systèmes agroécologiques, la préservation des sols dans un contexte de changement climatique et de nouvelles attentes sociétales.

• La diffusion des pratiques agroécologiques dans l'ensemble des filières agricoles et pastorales.

• Le développement de référentiels agro-écologiques partagés par tous les acteurs sur les sujets les moins connus.

• La valorisation et la promotion des productions issues de pratiques agroécologiques auprès des consommateurs.

• La capitalisation des expérimentations et recherches sur l'agroécologie.

FICHE 11

L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Un mode de production en plein essor sur le territoire



Éléments de connaissance

UNE AGRICULTURE BIO EN FORTE AUGMENTATION

Les Bouches-du-Rhône sont en tête des départements français avec 28,8% de la Surface Agricole Utile en agriculture biologique certifiée ou en conversion *(SOURCE : AGENCE BIO 2018)*. Cela représente 40 796 ha, cultivés par 859 producteurs. La surface certifiée en agriculture biologique a doublé entre 2011 et 2018.
Le terroir (sols présentant naturellement de bonnes potentialités agronomiques) et le climat méditerranéen tempéré (soleil et vent diminuent la pression parasitaire) sont particulièrement propices à la production biologique. L'accompagnement technique (Agriobio 13, Groupe de Recherche en Agriculture Biologique, Bio de Provence, Chambre d'agriculture, Groupement Régional des Centres d"Etudes Techniques Agricoles et CETA) et financier (Conseil Département 13) est également un facteur favorable. Les producteurs qui s'engagent en agriculture biologique cherchent aussi à améliorer la valorisation de leur production.

TOUTES LES PRODUCTIONS SONT CONCERNEES

En tête des productions certifiées, figurent les surfaces fourragères (comprenant les cultures fourragères, les prairies, les parcours,…) : 19 599 ha certifiés en 2017 dans les Bouches-du-Rhône, 2 969 ha en conversion, soit environ ¼ des surfaces fourragères du département (Agence bio et Agreste, 2017). La Camargue et la Crau représentent l'essentiel des surfaces (13 852 ha).
Une partie de ces surfaces est liée aux élevages engagés en agriculture biologique. Ainsi, on compte 52 élevages bovins engagés en bio, dont 31 en Camargue (soit un cheptel départemental de 2 559 bovins certifiés et 383 en conversion), et 12 élevages ovins (7 552 animaux, répartis sur l'ensemble du département).

Les grandes cultures représentent 3 659 ha certifiés (soit environ 10 % des surfaces en grandes cultures, 768 ha supplémentaires en conversion). Il s'agit essentiellement de riz (un peu plus de 2 000 ha), de blé dur, de blé tendre, de tournesol. Là aussi, la Camargue est en tête (2 751 ha).

Les fruits représentent 1 784 ha (soit environ 13 % des surfaces en fruits, 834 ha supplémentaires en conversion), dont un peu plus de 1 100 ha d'olivier. Près de 650 ha de pommes et poires sont en cours de conversion. Les producteurs souhaitent ainsi répondre à la demande du marché bio en plein essor. L'essentiel des surfaces se situe autour des Alpilles, dans la région de Chateaurenard et dans la Crau.

Les vignes représentent 2 359 ha (soit environ 20 % des surfaces en vignes, 389 ha supplémentaires en conversion). La région de la Sainte Victoire (704 ha), les Alpilles (513 ha), la région de Lambesc (341 ha) et le secteur de Cassis – Roquefort la Bédoule (266 ha) sont les plus représentés.

Les légumes représentent 634 ha (soit environ 13 % des surfaces en légumes, 35 ha supplémentaires en conversion). Le secteur d'Eyragues, Rognonas, Chateaurenard, avec pour centre de gravité Graveson comprend de nombreuses exploitations maraîchères spécialisées qui servent les marchés d'Europe du Nord (234 ha certifiés).

DES CIRCUITS DE VENTE DIFFERENCIES

À l'instar de l'agriculture conventionnelle, l'agriculture biologique se déploie sous deux formes distinctes :

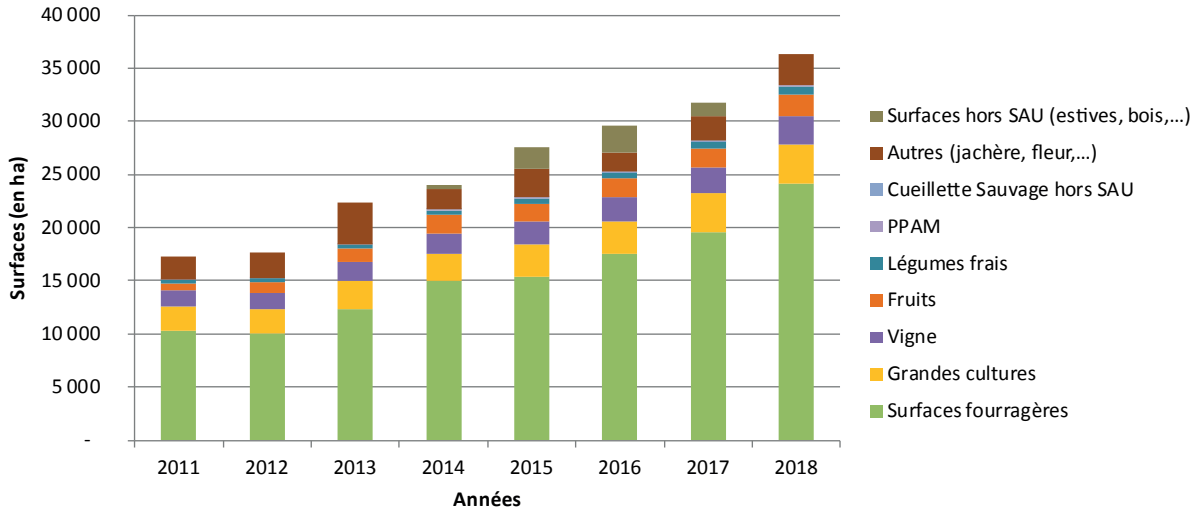
- l'une dans laquelle l'exploitation produit une gamme élargie de légumes (et parfois de fruits) valorisée en circuit court et demi-gros.
- l'autre en mode de production spécialisée, où chaque unité de production produit à grande échelle de 1 à 10 produits.

Le Pays d'Aubagne, la plaine de Berre jusqu'à Pélissanne et le Pays d'Aix sont les territoires qui concentrent le plus de petites exploitations maraîchères orientées vers les circuits courts.

En maraichage ou en arboriculture, les exploitations petites et moyennes servent les grossistes spécialisés tels PRO NATURA, l'EUROPEENNE FRUITIERE ou la coopérative BIOCOOP (plateforme régionale implantée à Chateaurenard), ainsi que des plateformes dans le Gard, elles produisent en général une dizaine de produits durant l'année.

ÉVOLUTION DES SURFACES CERTIFIÉES EN AGRICULTURE BIOLOGIQUE DANS LES BOUCHES-DU-RHÔNE

SOURCE AGENCE BIO



À NOTER

Le cahier des charges AB met l'accent sur la non utilisation d'intrants. Il interdit les pesticides et l'emploi d'engrais azotés chimiques de synthèse, ainsi que les OGM. Il limite le recours aux traitements vétérinaires allopathiques ainsi que les additifs alimentaires. Pour se conformer aux exigences réglementaires, dans la pratique les agriculteurs engagés en AB mettent en œuvre un ensemble de pratiques agroécologiques : ils allongent la rotation des cultures, tendent à réduire le travail du sol (labours), accordent davantage de place aux cultures intermédiaires semées, aux cultures interlignes, aux légumineuses (qui fertilisent naturellement le sol) ainsi qu'aux prairies. La préservation des éléments paysagers (haies, bandes enherbées et fleuries…) favorable à la présence d'organismes auxiliaires (pour limiter les pressions parasitaires) est également privilégiée.

Chiffres clés

UN SECTEUR CLÉ

SOURCE: AGENCE BIO, 2018

81% des communes du territoire du PAT ont au moins une ferme Bio.

859 exploitations engagées en Bio dans les Bouches-du-Rhône, 32 973 ha certifiés, 7 823 ha en conversion.

1er département français en % de SAU (28,8% de la SAU en agriculture biologique, certifiée ou en conversion). Une surface qui a doublé depuis 2011.

1er département de la région en nombre d'opérateurs locaux, avec **617** acteurs en aval de la filière Bio (transformateurs, distributeurs).

50 % des producteurs bio déclarent pratiquer la vente directe. Source : Agence BIO, enquête nationale « vente directe », hors viticulteurs, 2016.

59 % d'emplois supplémentaires par rapport au secteur conventionnel.

L'EXPLOSION DU MARCHE DU BIO

SOURCE: AGENCE BIO/ AID - 2018

Le marché du Bio en France : **9.7 milliards** d'euros en 2018 (5.2 Mds en 2014).

+15.7% de chiffres d'affaire sur le marché Bio en France entre 2017 et 2018.

Près de **5 %** de la consommation alimentaire des ménages consacrée aux produits bio.

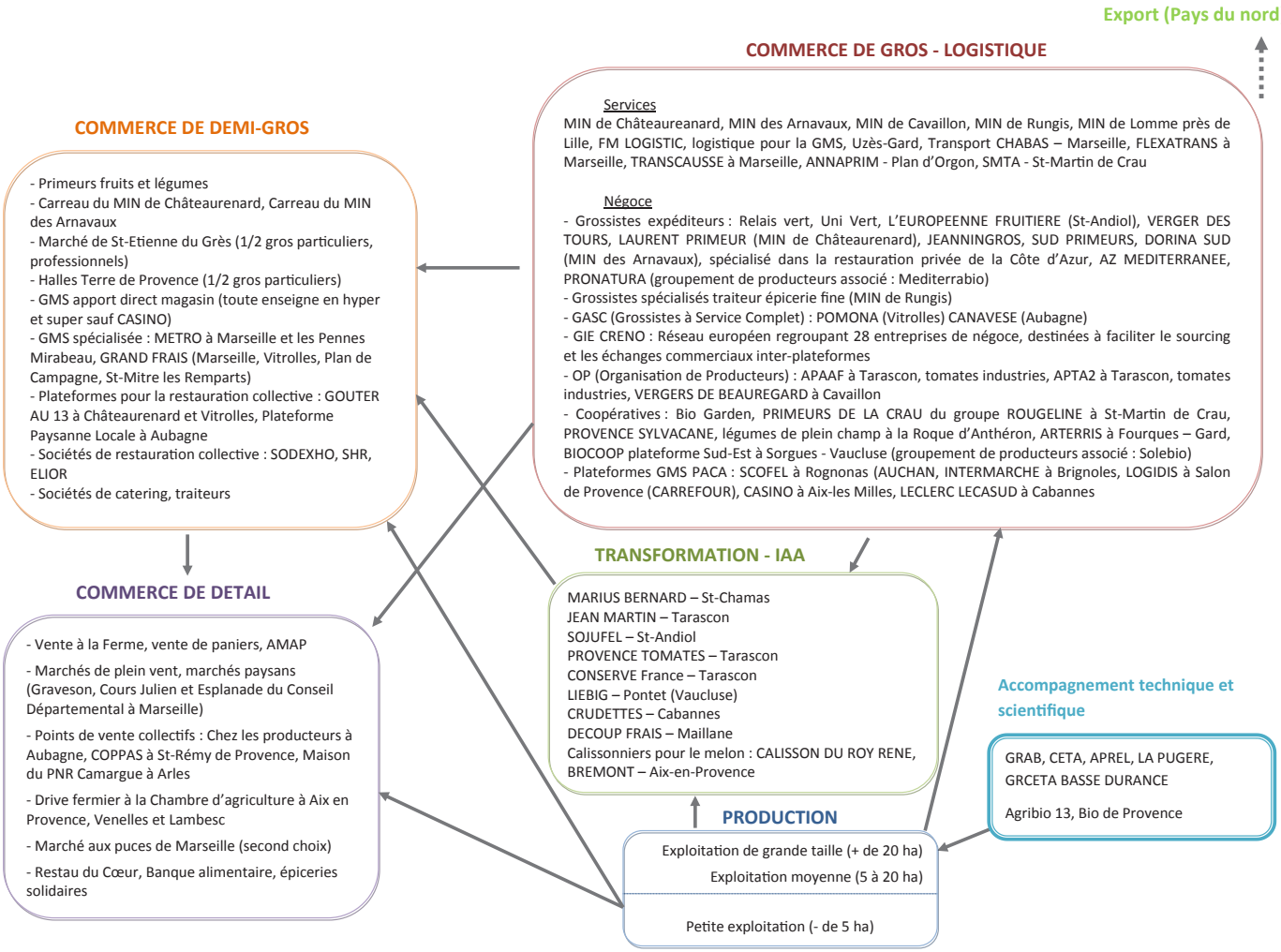
88% des Français consomment des produits bio au moins occasionnellement (contre 54% en 2003) dont 34% au moins une fois par semaine et 12% tous les jours.

12% des Français ne consomment jamais de produits bio (contre 46% en 2003).

DES AIDES À L'INVESTISSEMENT DU DÉPARTEMENT EN FAVEUR DU BIO

De 2016 à 2019, **109** exploitations (133 dossiers validés) ont été aidées, pour un montant total de **1,6 millions** d'euros. *SOURCE : CONSEIL DÉPARTEMENTAL 13*

Réseau des acteurs



Expérience locale

LE « PÔLE BIO » DE PÉLISSANNE

Un agriculteur de Pélissanne mène une exploitation en agriculture biologique diversifiée depuis 1985. Convaincu de longue date par les vertus de l'agriculture biologique, il aide de jeunes agriculteurs à s'installer sur la commune et aux alentours. Il démarche les propriétaires, conseille les jeunes agriculteurs et partage son réseau d'acheteurs pour leur permettre de commercialiser leur production. Il a ainsi contribué à l'installation de quatre nouveaux maraîchers en production biologique qui travaillent en synergie. Le pole bio en circuits courts de Pelissanne relance l'agriculture du secteur : une aubaine pour la Zone Agricole Protégée en création de la Barben, située à proximité, qui pourra bénéficier de cette dynamique.





ATOUTS

- Des conditions climatiques favorables, une qualité agronomique des sols remarquable, des réseaux d'irrigation performants.
- Des outils et acteurs structurant (environnement de conseil et de recherche riche), un savoir faire des agriculteurs.
- Une dynamique d'installation en bio.
- Un label bien identifié par les consommateurs, qui permet une valorisation économique de ce type d'agriculture.
- Des bénéfices écologiques, agronomiques, répondant à des enjeux de sécurité alimentaire et d'adaptation au changement climatique.
- Un atout pour le climat (interdiction de l'emploi d'engrais azotés chimiques, davantage de stockage de carbone dans le sol et la biomasse).

FAIBLESSES

- Une valorisation des productions biologiques difficile pour les exploitations de taille moyenne.
- Un manque de connaissance de solutions alternatives pour traiter les ravageurs et les maladies.
- Certaines productions sont plus difficiles à obtenir en mode biologique : amandes, plantes aromatiques.
- Les productions biologiques locales sont aspirées par les marchés d'Europe du Nord, principale destination des fruits et légumes.
- Le revenu moyen des résidents du périmètre du PAT est faible.
- La production en Bio est exigeante et nécessite un niveau de formation « plus élevé » pour les candidats à l'installation.

OPPORTUNITÉS

- Un cadre national et communautaire porteur : les états généraux de l'alimentation/ la loi Egalim (2018)/ le plan Ambition Bio 2022...
- La présence de plusieurs pôles spécialisés permet d'envisager de structurer la filière en s'appuyant sur les entreprises et les organismes « locomotives ».
- Des surfaces importantes en conversion, ce qui présage un développement croissant des surfaces en bio.
- Une compatibiité avec la gestion des écosystèmes, le respect de l'environnement et la biodiversité.
- De nombreuses terres en friches potentiellement mobilisables.
- Un potentiel important de développement de l'emploi.

MENACES

- Tendance à la baisse de la rémunération des producteurs si le mode de production biologique devient la règle.
- Trop faible marge de manœuvre des acheteurs publics (restauration collective) pour acheter des produits bio locaux.
- Remise en cause des aides nationales et européennes pour favoriser l'agriculture bio.
- Perte de confiance possible des consommateurs s'il y a un assouplissement des normes européennes se répercutant sur les normes bio françaises.

ENJEUX

- La conversion et le développement de l'agriculture bio.
- La cohérence entre la stratégie de développement de l'agriculture bio sur le territoire et la stratégie foncière induite nécessaire.
- La mobilisation des acteurs de l'agriculture bio lors de la mise en œuvre du PAT.
- Le développement d'une gamme de produits, l'adaptation aux différents segments de marchés, profils de clientèles.
- La valorisation des effets bénéfiques de l'agriculture bio sur la qualité de la ressource en eau, patrimoine commun.



PARTIE

02

L'économie agricole



FICHE 12

LA TRANSFORMATION AGROALIMENTAIRE

Un atout pour la production locale à développer

Éléments de connaissance

PEU DE LIEN ENTRE INDUSTRIES AGROALIMENTAIRES (IAA) ET PRODUCTION LOCALE

Les activités agroalimentaires représentent 465 entreprises relevant de l'artisanat (source Chambre des Métiers et de l'Artisanat PACA) et 345 établissements ne relevant pas de l'artisanat. Les industries agroalimentaires du territoire sont historiquement liées au Port de Marseille Fos notamment dans l'importation de matières premières agricoles. Les liens entre l'industrie agroalimentaire et la production locale sont historiquement peu nombreux mais tendent à se développer ces dernières années avec l'implantation de nouvelles entreprises.

Cette réalité comporte quelques exceptions avec la présence historique d'entreprises performantes en lien direct avec la production agricole locale, c'est le cas du secteur des pâtes alimentaires avec PANZANI approvisionné en blé dur par le Pays d'Aix, la plaine de Tarascon et la Camargue. C'est le cas également des entreprises JEAN MARTIN et de MARIUS BERNARD, qui préparent des spécialités culinaires à base de fruits et légumes provençaux et d'ALAZARD ET ROUX.

Les entreprises artisanales concernent essentiellement les secteurs de la confiserie, de la panification et de la biscuiterie. Leur approvisionnement, sauf exception, est peu lié à la production locale.

DES ENTREPRISES DE PREMIERE TRANSFORMATION INTEGREES DANS LE TISSU LOCAL

De petites unités de transformation, collectives ou individuelles, permettent aux producteurs de limiter les pertes et de confectionner des produits à plus haute valeur ajoutée. L'élevage, l'oléiculture, la viticulture, la riziculture et la production de tomates "industries" induisent des activités de transformation : caves de vinification, moulins à huile, rizeries, unités de première transformation.

UNE SITUATION GEOGRAPHIQUE ATTRACTIVE POUR DES IAA

La présence du Port de Marseille-Fos représente un atout majeur permettant aux IAA un approvisionnement en matières premières (Saint Louis, Panzani, minoteries...) et l'exportation des productions. Les établissements profitent par ailleurs de la proximité des grands pôles urbains où se concentrent les infrastructures de transport, de vastes zones industrielles et des bassins importants de main d'œuvre et de consommateurs (Marseille, Avignon, Montpellier). Le bassin de production important stimule également le tissu industriel et artisanal.

L'évolution des débouchés commerciaux et des circuits de distribution offre également une opportunité pour développer encore plus l'artisanat et la valorisation des productions locales.

QUATRE LIEUX D'IMPLANTATION DES IAA

L'axe Marseille/Aubagne/Gémenos concentre une grande partie des IAA les plus importantes du département en termes d'effectifs salariés : SA RICARD, HARIBO, RICQLES, ZAN...

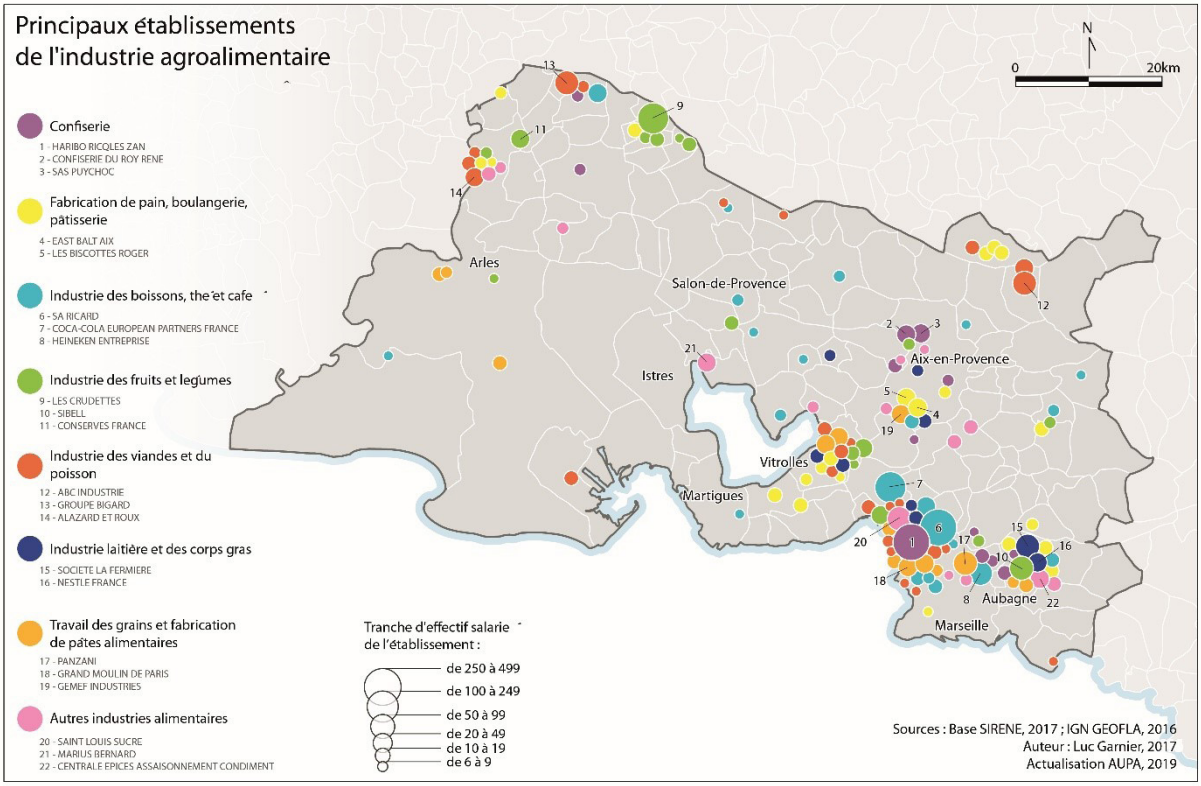
En Pays d'Aix-en-Provence sont présentes beaucoup de confiseries (CALISSONS DU ROY RENE, CONFIT DE PROVENCE, BREMONT) ainsi que plusieurs établissements importants de fabrication de pain, boulangerie, pâtisserie, biscuiterie (BANETTE DE PUYRICARD, EAST BALT AIX, LE FOURNIL DE MAILLANE, MARIE DOUCEURS). Ces établissements s'appuient et valorisent l'image de marque de la Provence. Le secteur des calissonniers qui doit son origine au terroir (melon confit, amandes) est très dynamique en Pays d'Aix, mais ses impacts sur la production locale demeurent limités.

Sur Vitrolles l'industrie agro-alimentaire est variée (TRAMIER, PAINDOR, DELIMARINE, UNIMA DISTRIBUTION, FERICO COUSCOUS) comprenant notamment la préparation de produits de la mer (surgelé, conditionnement...), des minoteries, de la fabrication industrielle de produits de boulangerie.

Une concentration multi-sites est notable au nord du Pays d'Arles où se retrouvent principalement des IAA liées à la transformation de la viande, des fruits et légumes (ALAZARD ET ROUX, EUROPEENNE FRUITIERE, REVENY, FLORETTE, DECOUP'FRAIS, CHARCUTERIE DU LUBERON, PROVENCE TOMATES, CONSERVES DE FRANCE, VITEMBAL,..). Plusieurs facteurs peuvent expliquer cette concentration : la présence d'une production importante, la proximité d'équipements logistiques structurants (MIN de Châteaurenard...), la proximité d'Avignon et du pôle de compétitivité Terralia.

LES INDUSTRIES AGROALIMENTAIRES EN 2015

SOURCE : BASE SIRENE, 2017-GEOFLA,2016



Chiffres clés

POIDS ECONOMIQUE DES IAA

SOURCE : BASE AGRONET – CRITT, FRIAA 2015

345 établissements soit **35 %** des établissements de PACA (excluent les entreprises artisanale qui réalisent plus de 50 % de leur chiffre d'affaires en vente directe).

10 675 employés permanents soit **30%** des effectifs de l'IAA régionale.

67% des établissements comptent moins de 20 salariés.

108 établissements emploient plus de 20 salariés, dont 3 plus de 250 personnes.

Les IAA sont dominées par (en % du nombre d'établissements) :

- **23%** **de fruits et légumes :** conditionnement et expédition conserves.
- **19%** **de produits du grain** : biscuiterie, boulangerie indistrielle, pâtes, semoule, riz, etc.
- **18%** **d'épiceries :** huiles (olives) épices, café.
- **10%** **de produits sucrés :** calissons, nougat, chocolat.

LES ENTREPRISES AGROALIMENTAIRES RELEVANT DE L'ARTISANAT

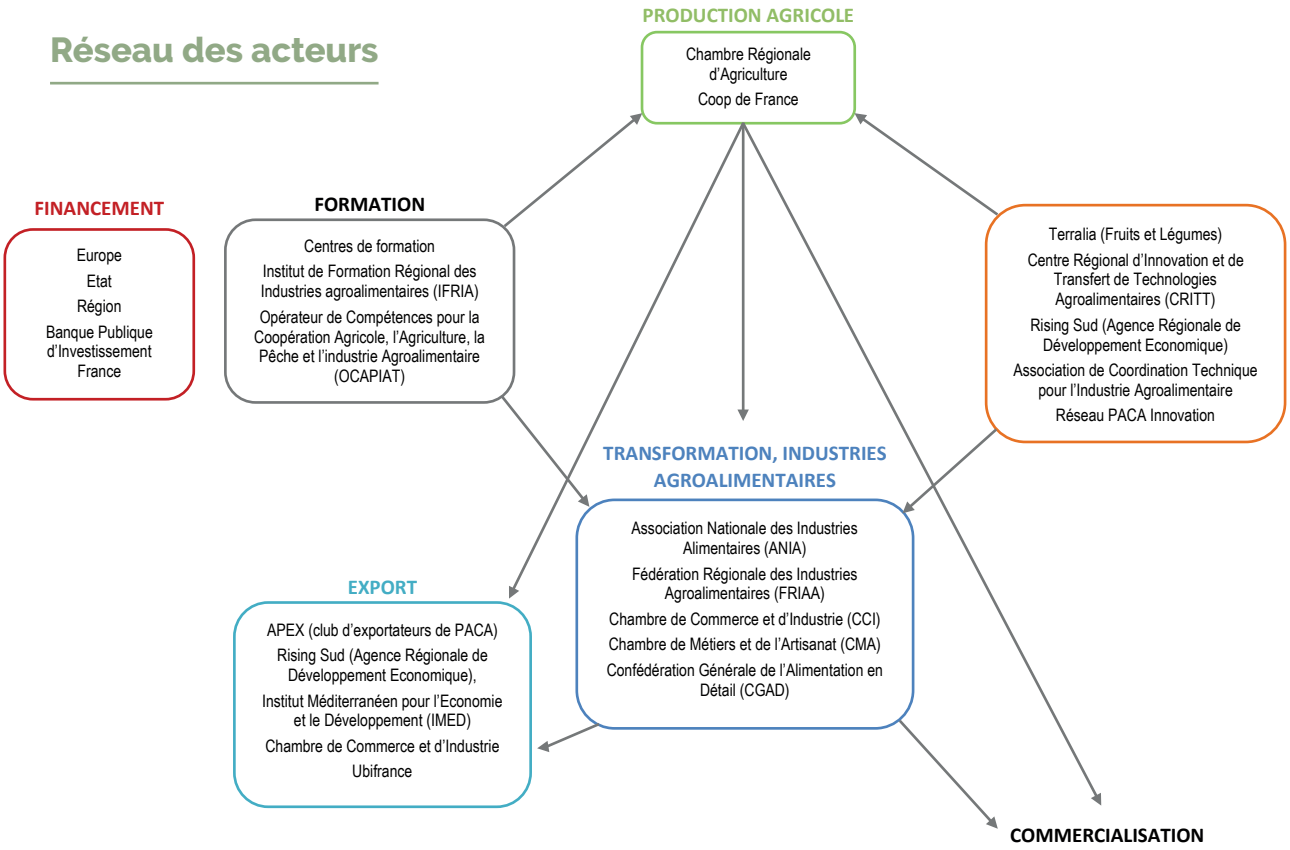
SOURCE : CHAMBRE DES METIERS ET DE L'ARTISANAT PACA

465 établissements.

33% possèdent au moins un salarié (contre 10 % sur l'ensemble des entreprises du secteur de l'artisanat).

302 établissements fabriquent des produits alimentaires de type condiment ou diététiques.

Réseau des acteurs



Expériences locales

PROVENCE TOMATES À TARASCON

Située en zone d'activité du Roubian à Tarascon, au cœur du bassin de production, Provence Tomates est le premier transformateur Français de dérivés de tomates à usage industriel. Les tomates de plein champ et de saison sont fournies par 45 producteurs locaux résolument engagés dans une démarche de réduction des intrants agricoles et une politique de traçabilité en temps réel unique en Europe.

Créée en 2009, cette PME monte en puissance d'année en année : la production annuelle traitée est de 83 000 tonnes de tomates fraîches issues des 1 050 hectares exploités autour de l'usine, pour en faire 5 millions de litres de jus, 18 000 tonnes de purée et coulis et 6 à 7 000 tonnes de concentrés. L'entreprise génère 80 emplois saisonniers durant 77 jours de production.

A Tarascon, les tomates cueillies à 80 % dans le bassin alentour (Bouches-du-Rhône et Vaucluse), mais aussi dans le Gard et la Drôme, sont transformées dans les 8 heures qui suivent puis vendues majoritairement aux industriels français et allemands de la pizza et à la grande distribution. Jusqu'à fin septembre, l'usine va produire chaque jour sans interruption 500 tonnes de jus et 1 800 de concentré.

SOURCE : CHAMBRE D'AGRICULTURE DES BOUCHES-DU-RHÔNE

PROJET DE LÉGUMERIE AU SEIN DU LYCÉE AGRICOLE DES ALPILLES À ST-REMY-DE-PROVENCE

Ce projet est calibré pour répondre aux besoins de la commune. A l'instar de l'atelier de transformation du lycée agricole de Florac en Lozère ou du lycée agricole de St Maximin, cette légumerie aura avant tout un objectif pédagogique mais sera également mise à disposition des agriculteurs pour transformer leur production. 25 producteurs sont d'ores et déjà intéressés.

L'idée est de fédérer les agriculteurs autour d'une marque collective qui mettra en valeur des recettes à base de produits locaux (ratatouille avec l'huile du moulin, légumes à la provençale) et qui permettra de cibler à la fois les résidents et les touristes ainsi que les besoins locaux en restauration collective. L'atelier pourra traiter successivement des produits biologiques et des produits conventionnels.

Adosser une légumerie à un lycée agricole facilite le montage financier du projet qui peut ainsi bénéficier de subventions pour la partie pédagogique (formation des élèves du lycée) et de la mise à disposition du personnel technique affecté à l'entretien de l'outil de production.

PAT j'en parle

Plus d'infos sur la carte des initiatives

https://pat-ampmetropole-paysdarles.jenparle.net/

ATOUTS

- Un bassin de production agricole dynamique en fruits et légumes, viticulture, oléiculture et grandes cultures.
- La présence d'infrastructures de transports structurantes (réseau routier et autoroutier dense, Grand Port Maritime de Marseille, voies ferrées, aéroport...).
- Technopole Agroparc (agroalimentaire), pôle de compétitivité Terralia, centres de ressources techniques et de recherche très présents sur le territoire, zone d'activités du Roubian.
- Un tissu d'entreprises composé de grands groupes de TPE et PME familiales, une diversité d'activités de production et des activités de « niche » et haut de gamme.
- Une forte collaboration des organismes professionnels auprès des entreprises et auprès des pouvoirs publics (recherche de financements, projets).
- Image positive de la Provence.

FAIBLESSES

- Un fort taux d'entreprises de petite taille ce qui rend plus rare les investissements dans le matériel et l'immatériel (R&D).
- Un manque de dialogue entre les acteurs de la transformation et de la distribution impactant la répartition de la valeur d'un produit.
- Nécessité d'une adaptation permanente aux nouvelles réglementations et aux nouvelles contraintes des distributeurs.
- Difficulté de recrutement des personnels, avec une image peu attractive des métiers, et une implantation fréquente des entreprises en zone rurale ne favorisant pas les recrutements.
- Manque de formations visant à orienter les producteurs vers la transformation.
- Manque de structuration du secteur de la transformation pour la restauration collective.

OPPORTUNITÉS

- Densité de la population, représentant une masse importante de consommateurs potentiels.
- Développement du tourisme et notamment des croisiéristes.
- Exigences accrues des consommateurs (information sur la qualité nutritionnelle, produit plus sain, plus respectueux de l'environnement) : source potentielle de développement et de montée en gamme.
- Structuration du marché de la restauration collective pour intégrer de l'approvisionnement local (marché à investir pour les produits de 4ème et 5ème gamme).
- Tendances et préoccupations citoyennes favorables à la valorisation de produits transformés d'origine locale et de circuits de vente directe.

MENACES

- Le manque de stratégies communes entre le secteur agricole et le secteur agroalimentaire face à une concurrence nationale et européenne, et la structuration insuffisante de certaines filières régionales ce qui ne favorise pas la proposition d'une gamme de produits locaux transformés cohérente pour servir le marché local.
- Un coût et une rareté du foncier et des logements ne favorisant pas l'attractivité de l'emploi dans les entreprises de transformation alimentaire.

ENJEUX

- La concentration géographique d'activités de transformation/valorisation de produits carnés en proximité de l'abattoir de Tarascon.
- La structuration de filières d'approvisionnement en circuits courts des IAA.
- La transformation des produits fruits et légumes pour le marché de la 4ème et de la 5ème gamme en RHD.
- Le calibrage des outils de transformation aux besoins et la prise en compte des outils préexistants (à exploiter au mieux de leur potentiel), la transformation fermière en prolongement de l'activité principale d'exploitation agricole.
- Le soutien et l'accompagnement dans la modernisation des procédés, la conception de produits alimentaires ou de processus de fabrication éco-efficients.
- Le soutien des nombreuses TPE existantes transformant des produits alimentaires bio dans leur développement commercial en circuits courts (notamment en restauration collective).
- L'attractivité des métiers et l'insertion des personnes éloignées de l'emploi dans les entreprises de transformation alimentaire.
- La création d'une banière collective multisectorielle, qui valoriserait le savoir-faire des TPE et PME implantées sur le territoire, créatrices de richesses et d'emplois.

FICHE 13

LA LOGISTIQUE ALIMENTAIRE

Une filière spécifique à haute valeur ajoutée



Éléments de connaissance

1ER TERRITOIRE LOGISTIQUE RÉGIONAL

La logistique est une démarche d'organisation s'appuyant sur un ensemble d'outils de pilotage des flux et sur un transport performant, afin de répondre à la demande du bon produit, au bon endroit, au bon moment et au meilleur coût. Elle a toujours existé, certes, mais elle s'est surtout développée depuis la seconde guerre mondiale, en liaison avec le développement de la société de consommation, la mondialisation des échanges, la complexité croissante des circuits de distribution, les exigences de réactivité des entreprises et des consommateurs, la minimisation des coûts, des stocks et des délais. *SOURCE : AGAM, REGARDS N°27, DÉCEMBRE 2014.*

La logistique dans les Bouches-du-Rhône est une fonction économique majeure. Le territoire est en effet concerné par tous les types de logistique : la logistique internationale en lien avec l'activité portuaire, la logistique industrielle avec la présence de pôles productifs majeurs, la logistique de distribution (notamment urbaine) en lien avec les 2 millions d'habitants. Ce sont près de 100 000 emplois qui y sont liés si l'on considère l'ensemble des métiers concourant à la logistique dans les différentes filières économiques du territoire. La logistique est à ce titre la première filière économique en termes d'emploi de la métropole Aix-Marseille-Provence. *SOURCE : CCIMP/AGAM – 2014*

Le territoire, plus largement la région Sud, occupe une position géostratégique favorable, au croisement des flux européens et ouvert sur la Méditerranée. Le Grand Port Maritime de Marseille (GPMM) second port de Méditerranée polarise les flux internationaux et relie le territoire à 450 ports dans le monde. Il est un pôle important d'échanges de denrées alimentaires avec la présence d'importants opérateurs spécialisés comme la Compagnie Fruitière. Au-delà du GPMM, la logistique locale forme un maillage de plateformes de différents formats de redistribution qui s'appuie sur un réseau d'infrastructures multimodal, dense et performant principalement autoroutier. Le transport fluvial, bien que limité présente un fort potentiel. Enfin, le réseau ferroviaire, bien que largement dominé par le trafic de voyageurs permet lui aussi des liaisons Nord-Sud et Est-Ouest. Ces différentes infrastructures comptent des points de convergence, avec des dispositifs de transport combinés Rail – Route / Fleuve – Route autour de 4 sites : Champfleury à Avignon, Canet Mourepiane à Marseille, Graveleau à Fos, Clésud à Miramas et le port fluvio-maritime d'Arles. Néanmoins, la logistique du premier et du dernier kilomètres reste un enjeu fort, notamment pour mobiliser les producteurs locaux sur des circuits courts et permettre, en centre-ville, l'accès à leurs produits.

LA LOGISTIQUE ALIMENTAIRE : UNE LOGISTIQUE SPÉCIFIQUE

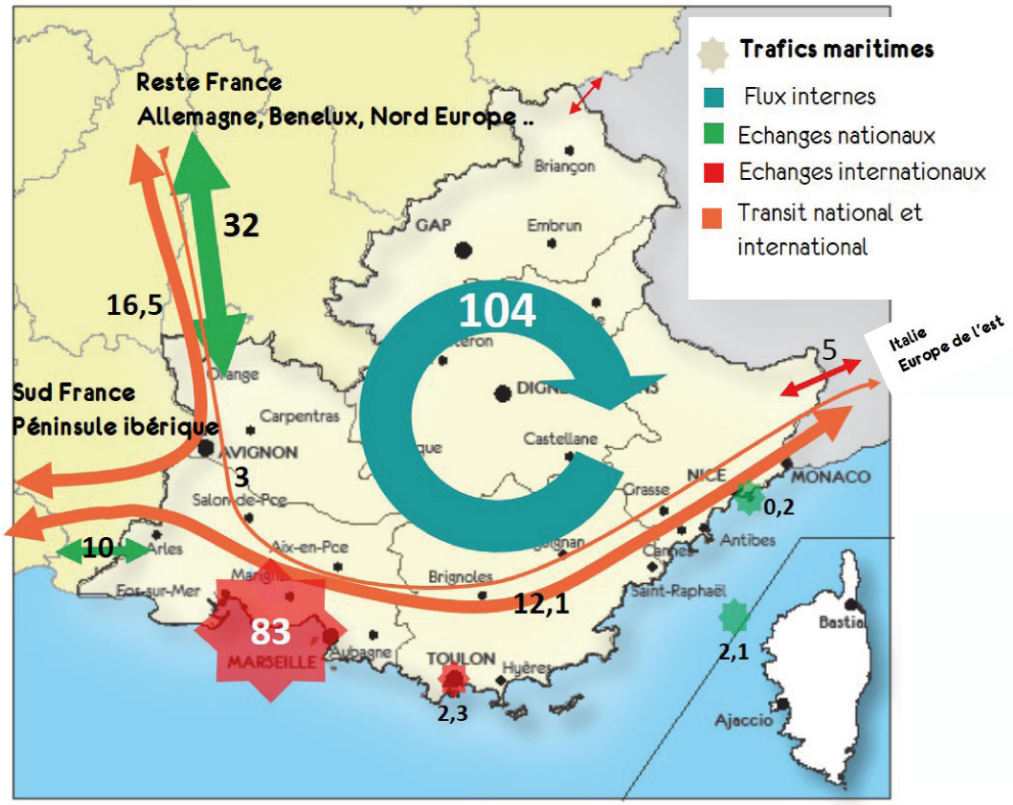
Particularité à souligner, la logistique alimentaire est une logistique sous contraintes compte tenu de la durée de vie généralement limitée des produits, de leur nécessaire qualité, des enjeux sanitaires et de traçabilité qui y sont associés.
La grande diversité de produits, de provenances, d'intermédiaires (coopératives, grossistes, centrales d'achats…), de distributeurs (grande distribution, commerces de bouche de proximité, E-commerce, livraisons à domicile…) induit des enjeux propres à chaque maillon de la chaine d'acteurs :
La grande distribution connaît différentes mutations avec notamment un retour en ville à petit format (ex : carrefour market), le développement du commerce en ligne et la livraison à domicile. Pour l'heure le maillon essentiel de la chaîne demeure l'entrepôt avec des enjeux fonciers croissants et insatisfaits notamment à proximité des villes denses.

Les grossistes alimentaires : ce marché a franchi la barre des 27,2 Milliards d'euros en 2016 en France, avec une progression importante des grossistes à service complet qui assurent la livraison finale. Pour mémoire, le commerce de gros constitue 25% des mouvements dans l'agglomération marseillaise. Sur le territoire du PAT, les grossistes représentent un réseau de près de 300 acteurs, parmi lesquels le secteur des fruits et légumes est particulièrement important avec des opérateurs de premier plan : Pomona, Canavese, l'Européenne Fruitière, etc.

Les deux Marchés d'Intérêt National (MIN) et le marché de demi-gros de Saint-Etienne du Grès organisent les filières de distribution alimentaire sur le territoire. Les MIN accueillent 10% des grossistes et captent entre 5 et 11% des flux alimentaires régionaux. Les MIN des Arnavaux et de Châteaurenard (plus grand maché de fruits et légumes au niveau national) se modernisent avec, parmi leurs objectifs prioritaires, la volonté de mieux valoriser la production locale, les circuits courts et de développer une offre de logistique urbaine.
L'industrie agro-alimentaire : constitue un maillon important de la chaîne logistique alimentaire qui a toujours été très présent dans le territoire que ce soit à Marseille (ex : Panzani), dans le Nord-Est du département, à Vitrolles, à Aubagne, ou encore dans la couronne aixoise. La logistique de ces industries comporte une part importante de logistique industrielle et portuaire (approvisionnement international) dont les circuits restent mal appréhendés.

FLUX EN CIRCULATION SUR LE TERRITOIRE REGIONAL (en millions de Tonnes)

Source :Cluster Provence-Alpes-Côte d'Azur Logistique - « vers une stratégie logistique au service de la performance régionale »
Estimation à partir des fichiers SITRAM 2013, GPMM, ORT Provence-Alpes-Côte d'Azur, MEDDE, Enquête transit 2010



Chiffres clés

100 000 emplois dans le département sur les métiers de la logistique, soit 1 emploi privé sur 5. *SOURCE : CCIMP/AGAM -2014*

Le GPMM, **1er** port national, 2ème port de méditerranée et 5e européen avec un trafic global de 81 M de tonnes en 2018 (+1% par rapport à 2017). *SOURCE : GPMM*

177 millions de tonnes (MT) de marchandises à l'échelle des Bouches-du-Rhône : 69 MT de flux terrestres, 72 MT de flux maritimes, 35 MT de flux de transit. 27% seulement concernent des flux locaux ou régionaux. *SOURCE : SITRAM / JONCTION -2014*

2 Marchés d'Intérêt National témoignant de l'importance du secteur agricole et de la logistique alimentaire.

Le MIN des Arnavaux : **2e** MIN de France (après Rungis), 500 000 tonnes de produits alimentaires/an et 700 millions d'euros de chiffre d'affaires. *SOURCE : LE MIN, 2018*

Le MIN de Chateaurenard : 115 millions d' euros de chiffre d'affaires, 137 400 tonnes de fruits et légumes vendus/an, **1er** carreau des producteurs de France.

300 grossistes sur le territoire du PAT. *SOURCE : TERO, 2019*

203 entrepôts et plateformes logistiques sur le territoire du PAT. *SOURCE : ÉTAT DE L'ART BLÉZAT*

60% des flux de la logistique urbaine sont liés à l'alimentaire. *SOURCE : MIN DES ARNAVAUX - 2018*

500 000 tonnes : Volume du trafic des fruits et légumes sur Fos (70% des conteneurs réfrigérés). *SOURCE : GPMM 2018*

98% Part du foncier logistique productif occupé sur la métropole AMP. *SOURCE : CMN PARTNERS - AMP*

125 ha/an Besoin en foncier logistique estimé sur la métropole AMP. *SOURCE : CMN PARTNERS - MODAAL*

90% des cultures maraîchères et **95%** des productions fruitières locales partent à l'expédition. *SOURCE : CA13*

50% de la production des grandes cultures locales alimente la filière agro-alimentaire locale. *SOURCE : CA13*

90% Des grossistes alimentaires sont implantés hors des MIN. *SOURCE : INSEE-SIRENE 2018*

Réseau des acteurs

Négoce et distribution

- **Grossistes :** Européenne Fruitière, Verger des Tours et Laurent Primeur, Jeanningros, Sud Primeurs, Dorina Sud, AZ Méditerranée, Pronatura, etc.
- **Des grossistes à Service Complet (GASC) :** Pomona, Canavese
- **Groupement d'intérêt Économique (GIE) :** CRENO
- **Les organisation de producteurs :** APAAF et APTA2 (tomates industrie), Vergers de Beauregard
- **Coopératives** : Primeurs de la Crau, Provence Sylvacane, Arterris, BIOCOOP plateforme Sud-Est
- **Plateforme GMS :** SCOFEL, INTERMARCHÉ, LOGIDIS, CASINO, LECLERC LECASUD.
- **Le commerce de demi-gros :** Carreaux des MIN, marché de demi gros de Saint-Étienne-du-Grès, Halles Terre de Provence, GMS et GMS spécialisés : Cash METRO Plateforme restauration collective (goûter au 13, plateforme paysanne locale ...), restauration privée
- **Les acteurs du e-commerce**
- **Le commerce de détail**

Services et infrastructures logistiques

- GPMM
- SNCF
- MIN Arnavaux
- MIN Châteaurenard
- MIN Cavaillon
- MIN Rungis
- La région Provence-Alpes-Côte d'Azur
- Aéroport AMP
- La Compagnie Nationale du Rhône
- **Entreprises de logistique :** transport/ distribution (Ex : STEF ou PROCAMEX sur Arles)

Planification et stratégie foncière

- Région Provence-Alpes-Côte d'Azur
- DREAL PACA
- Les EPCI
- EPFR
- Métropole AMP
- Le PETR du Pays d'Arles
- Le GPMM
- etc.

Soutien connaissance et expertise

- Services de l'État
- La région Provence-Alpes-Côte d'Azur
- Les agences d'urbanisme
- La CCIMP
- INSEE PACA
- La métropole AMP
- CEREMA
- etc.

Expérience locale

LA MODERNISATION DES MIN DE PROVENCE

Pour 100 millions d'euros d'investissement, **le MIN de Châteaurenard mène actuellement un grand projet de redéploiement.** Il vise notamment à permettre aux producteurs locaux d'accéder, de se positionner et de s'organiser sur plusieurs niveaux de marché. Il s'articule autour de 3 sites : un coeur de MIN avec le carreau de producteurs, un pôle bio accueillant les professionnels de la filière bio (la plateforme régionale de Biocoop Sud Est étant déjà opérationnelle), un pôle logistique (7 ha dont 1 ha d'entrepôts frigorifiques). Le projet est reconnu Opération d'Intérêt Régional (OIR Naturalité) et il a pour ambition de devenir un MIN à énergie positive tout en favorisant la logistique verte.

Pour le MIN des Arnavaux, collectivités et opérateurs privés vont investir 84 millions d'euros pour développer près de 45 000 m² de locaux industriels et commerciaux, avec de nouveaux pôles logistiques et de transformation. Le MIN des Arnavaux accueille déjà le carreau des producteurs le plus important de France avec 300 agriculteurs qui y vendent directement leur production. Pour valoriser encore cette production locale et les circuits courts, le MIN envisage de s'ouvrir au grand public et de construire une grande halle commerciale de 3 000 m² dédiée aux producteurs. Autre projet majeur, une légumerie solidaire verra le jour en 2020 sur le MIN des Arnavaux. L'atelier de transformation valorisera des fruits et légumes invendus, des denrées non commercialisables, abimées ou hors calibre afin de les distribuer dans le circuit de l'aide alimentaire. Pour le MIN qui génère 8 000 tonnes de déchets alimentaires par an, ce projet contribuera à lutter contre le gaspillage alimentaire et à renforcer la notion de solidarité autour des ressources du territoire.



PAT j'en parle

Plus d'infos sur la carte des initiatives

https://pat-ampmetropole-paysdarles.jenparle.net/

ATOUTS

- Un territoire dynamique : une diversité des productions agricoles, une industrie agro-alimentaire développée, une offre logistique diversifiée et un vaste bassin de consommation.
- Un positionnement remarquable sur des corridors européens, une façade maritime intégrant le GPMM.
- Des infrastructures multimodales de qualité.
- Une filière logistique organisée et porteuse d'emplois pour tout niveau de qualification.

FAIBLESSES

- Un manque de connaissance de la logistique de la part de la multitude des acteurs et décisionnaires publics.
- Un manque de visibilité de la logistique dans les documents de planification et un manque d'approche globale.
- Un foncier logistique dispersé difficilement densifiable.
- Une part importante des entrepôts logistiques ayant plus de 20 ans. Il faut donc envisager leur (re)mise aux normes et, à terme, leur renouvellement.
- La logistique alimentaire génère d'importants flux avec une prégnance des flux routiers (impacts environnementaux majeurs).
- Manque de solutions autour du premier et dernier kilomètre.

OPPORTUNITÉS

- Des filières d'activités fortes et en devenir avec des potentiels de massification.
- Le premier port de France qui bénéficie de l'augmentation mondiale du trafic conteneur.
- Les nouvelles donnes de la logistique urbaine et de la logistique du dernier kilomètre qui montent en puissance pour différentes raisons (fonctionnelles, environnementales, sociétales et économiques) : vers une réorganisation de la logistique pour mieux desservir le consommateur urbain.
- Un pôle d'excellence sur le MIN de Chateaurenard qui développera notamment des solutions de logistique douce.
- La modernisation des MIN : une opportunité économique pour la promotion des produits agricoles locaux et l'essor de la logistique urbaine.

MENACES

- La compétition accrue entre les ports pour accueillir les flux de marchandises.
- L'entrée de nouveaux acteurs de la logistique alimentaire (ex: Amazon, La poste).
- Une augmentation du prix du foncier stratégique particulièrement préjudiciable à la logistique urbaine.
- Des contraintes réglementaires en augmentation sur la logistique qui pourraient faire monter les prix et accentuer les inégalités sociales.
- Une stratégie de commercialisation vente privilégiant l'export/ une logistique ouverte vers l'extérieur et moins sur la diffusion locale.

ENJEUX

- Définition d'une stratégie foncière logistique intégrée dans les documents de planification.
- Optimisation du report modal pour limiter les flux routiers et les impacts environnementaux.
- L'intégration des infrastructures existantes dans un plan de massification des circuits de proximité.
- Organisation des fonctions logistiques face à l'éclatement des zones logistiques.
- Optimisation du transport logistique : enjeux du premier et du dernier kilomètre (coût, organisation spatiale, réduction de l'impact carbone, maillage logistique...).
- Le soutien à l'expérimentation de modèles logistiques verts et innovants.



FICHE 14

LES TRANSMISSIONS ET INSTALLATIONS

Des organismes qui se structurent pour accompagner les porteurs de projet

Éléments de connaissance

DES FREINS A L'INSTALLATION ET A LA TRANSMISSION

La volatilité des marchés, la difficulté d'accéder au foncier (réticence des propriétaires à vendre ou conclure des baux, coût élevé du foncier freinant les reprises hors du cadre familial), le niveau d'investissement requis (notamment en arboriculture, viticulture et élevage), la complexité administrative (Dotations Jeunes Agriculteurs ou DJA, aides PAC, etc.) sont des barrières à l'entrée du métier d'agriculteur qui expliquent en grande partie la baisse du nombre d'exploitations agricoles dans le territoire du PAT : 1 exploitation sur 6 a disparu entre 2000 et 2010. *SOURCE RGA*

UN FAIBLE TAUX DE RENOUVELLEMENT DES EXPLOITANTS

Le taux de renouvellement des chefs d'exploitations dans les Bouches du Rhône est de 51 % (ratio installations/cessations d'activité, transferts entre époux non comptés, source étude installation 2010-2015, chambre d'agriculture PACA).

En 2010, 41 % des exploitations sur le périmètre du PAT étaient gérées par des chefs d'exploitation de plus de 50 ans sans repreneur connu.

Les surfaces des chefs d'exploitation qui prennent leur retraite sont en partie reprises par d'autres exploitations. Entre 1988 et 2010, la surface moyenne des exploitations est passée de 16 à 30 ha. *SOURCE RGA*

UN REPERAGE DES CEDANTS PARTIEL

3 ans avant la date souhaitée de leur retraite, les exploitants agricoles doivent envoyer à la chambre d'agriculture une Déclaration Intention de Cessation d'Activité Agricole (DICAA). Ce dispositif permet le repérage des agriculteurs n'ayant pas de repreneur et un accompagnement de l'ensemble des agriculteurs dans leurs démarches de transmission. Or, le taux de réponse est très faible et les réponses sont partielles. En 2018, seulement 19 agriculteurs ont répondu (sur plusieurs centaines de cessation d'activité annuelles).

L'APPUI À L'INSTALLATION

Les principaux organismes apportant leur soutien à l'installation en agriculture sont le Point Accueil Installation, la Chambre d'agriculture, la SAFER, la MSA, Conseil Assistance Service Agriculture, l'ADEAR (Association pour le Développement de l'Emploi Agricole et Rural) et Terre de Liens. Certains de ces partenaires sont regroupés dans le dispositif CAP Installation Transmission.

Les intercommunalités aident également les candidats à l'installation à s'implanter sur leur territoire, en favorisant l'accès au foncier, via la mise en place de conventions avec la SAFER (pour démarcher les propriétaires, mettre en place des aides à destination des acheteurs, réaliser du stockage en vue de constituer des unités d'exploitation viables) ou par la mise en place d'espaces test. Le Conseil départemental des Bouches-du-Rhône porte un dispositif d'aide aux investissements destiné aux nouveaux installés.

UNE BAISSE DU NOMBRE D'INSTALLATIONS AIDEES

Depuis 2010, le nombre de porteurs de projet accueillis au Point Accueil Installation 13 (PAI) oscille entre 230 et 300. En 2017, 259 candidats ont bénéficié de l'accompagnement du PAI, ce qui comparativement aux 171 installations constitue un bon résultat.

Le taux de DJA (Dotations aux Jeunes Agriculteurs) octroyé était de 19% par rapport au total des installations en 2009, il est proche de 5% depuis 2013. Ce faible taux s'explique notamment par le profil des porteurs de projet (âge supérieur à 40 ans, absence de diplômes agricoles), l'accès au foncier (non pérenne), le revenu prévisionnel insuffisant. On note une progression cette année grâce à la revalorisation de la DJA par l'Etat et à l'abondement apporté par le Conseil Départemental pour les projets agroécologiques.

DES INSTALLATIONS CONDITIONNÉES PAR LA DIFFICULTÉ DE MOBILISER DU FONCIER

2/3 des installations se font en cultures végétales. Le maraîchage est l'orientation la plus fréquente en raison d'un besoin en foncier réduit notamment en zone périurbaine, la viticulture arrive en deuxième position en raison des bons résultats économiques de la filière. Par ordre décroissant d'importance, les installations en élevage concernent les activités équestres, l'apiculture, l'aviculture, l'élevage caprin lait, l'élevage équin et l'élevage ovin.

CAP INSTALLATION TRANSMISSION

Un dispositif innovant d'accompagnement des installations et des transmissions dans les Bouches du Rhône

La Chambre d'agriculture des Bouches du Rhône, CASA (conseil juridique en agriculture) et le service d'accompagnement Post Installation se sont structurés pour proposer le dispositif CAP Installation Transmission.



Partenaires associés au dispositif (vers lesquels les porteurs de projet sont orientés, en fonction de leurs besoins) : Crédit Agricole Alpes Provence, MSA, CER France, MIIMOSA, Groupama, Afidol, Confédération des experts fonciers, SAFER PACA, Plateforme France Initiative, ARDEPI, Provence Création d'entreprises, CFPPA Aix-Valabre/Marseille, GRCETA Basse Durance, Comité du Foin de Crau, Service de Remplacement,… Les rendez-vous des créateurs, organisés tous les 1ers lundi du mois, permettent de rencontrer plusieurs de ces organismes. CAP Installation Transmission bénéficie de subventions du Fonds Social Européen.

Chiffres clés

171 installations en agriculture dans les Bouches-du-Rhône en 2017 (hors transfert entre époux) :

- Baisse de 20% des installations en 10 ans.
- 37% sont des femmes.
- 40% ont plus de 40 ans.
- 29% ont une autre activité.
- 2/3 des installations en dehors du cadre familial.
- 2/3 des installations en cultures végétales.

SOURCE : CHAMBRE D'AGRICULTURE

Sur **252** porteurs de projet reçus en 2018 : **36 %** ont un diplôme agricole, **38%** sont demandeurs d'emploi et **2/3** ont identifié leur assise foncière. *SOURCE : POINT ACCUEIL INSTALLATION*

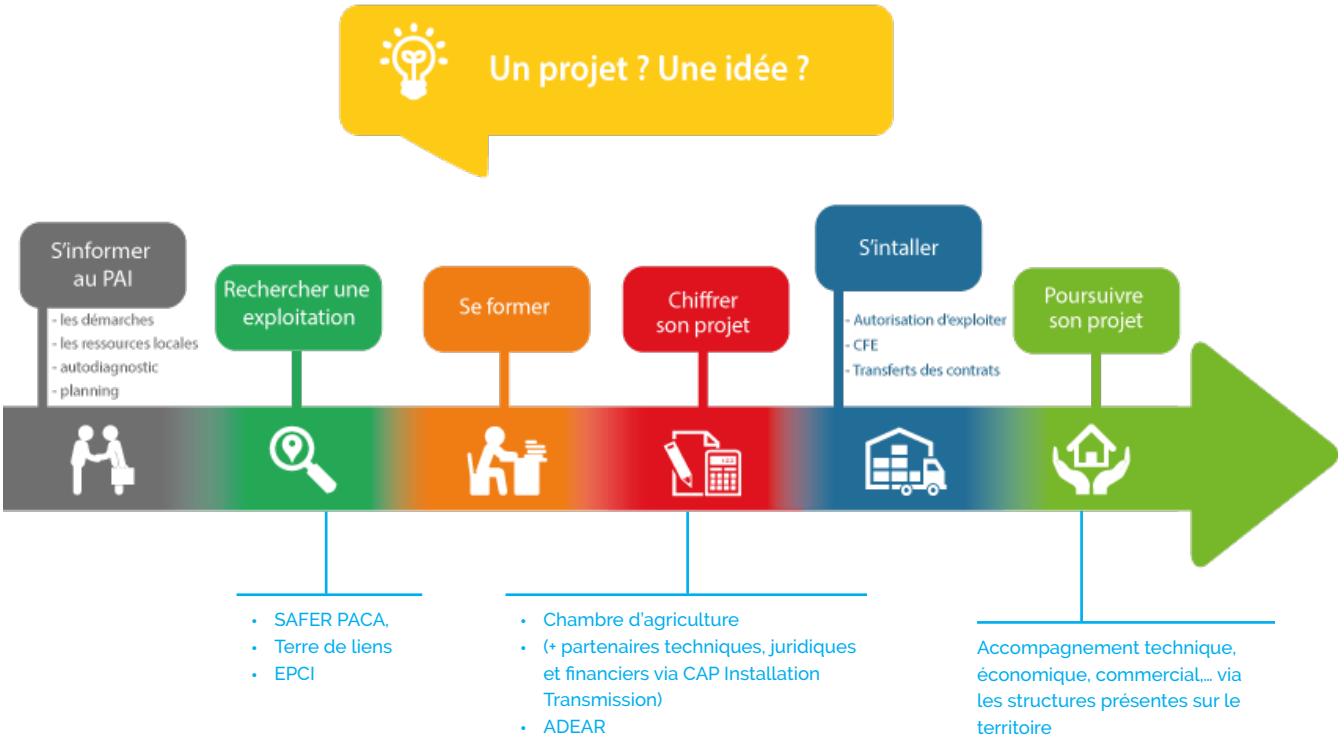
41 % des exploitations sur le périmètre du PAT concernées par la transmission (chef d'exploitation de plus de 50 ans) n'ont pas de repreneur soit 2 081 exploitations sans repreneur, 50 822 ha concernés (34 % de la SAU) et 33 % des emplois (3 314 Equivalents Temps Plein). *SOURCE : RGA 2010*

9 chefs d'exploitation par an en moyenne sont radiés du régime des chefs d'exploitation en s'étant installé depuis moins de 5 ans (radiations 2010-2017). *SOURCE : MSA BOUCHES DU RHÔNE*

Un renouvellement des générations de **51 %** dans les Bouches-du-Rhône (nombre d'installations / cessations d'activité, transfert entre époux non pris en compte source chambre d'agriculture PACA). *SOURCE : MSA BOUCHES DU RHÔNE*

Un faible nombre de déclarations de cessation d'activité reçues par la chambre d'agriculture 13 : entre **7** et **20** par an sur les centaines de cessations d'activités annuelles.

Réseau des acteurs



Expérience locale

LES ESPACES TEST AGRICOLES POUR SÉCURISER L'INSTALLATION ET DYNAMISER LE TERRITOIRE

Basé sur une maîtrise publique foncière et un dispositif d'accompagnement, l'espace test agricole favorise l'installation de candidats en leur permettant de mettre au point leur itinéraire technique et de tester leur mode de commercialisation durant deux ans, en limitant la prise de risque.

Les objectifs de l'espace test peuvent s'articuler autour de deux axes principaux :

1. Sécuriser les parcours d'installation des porteurs de projets agricoles en leur permettant de conforter les compétences nécessaires en gestion d'entreprise, techniques de production et commercialisation, d'insérer le projet agricole par la création d'un réseau professionnel (organismes agricoles, producteurs, collectivités), d'accéder au foncier grâce à l'accompagnement renforcé par les acteurs de l'espace test et de bénéficier d'un réseau commercial déjà construit lors de la création de l'entreprise.
2. Répondre à une dynamique territoriale permettant de redéployer une agriculture de proximité en approvisionnant la demande locale et de favoriser la création d'emplois directs et indirects et pérenniser l'entreprise, de lutter contre la diminution du nombre d'installations en agriculture, notamment en aidant l'installation sur le territoire d'un public hors cadre familial.

Deux espaces test sont opérationnels : à la Roque d'Anthéron et à Pertuis, 2 autres sont en phases de démarrage : l'un sur Eyragues (accompagné par la Maison Familiale Rurale d'Eyragues), l'autre sur Luynes (accompagné par Aix Marseille Provence Métropole, comme celui de Pertuis).
Ces espaces test sont fixes : une fois la phase de test terminée, le porteur de projet, s'il s'installe, devra trouver un autre lieu. Il sera accompagné pour cela. Une autre forme d'espace test « en archipel » prévoit au contraire que les personnes en test puissent s'installer sur les terres travaillées en phase de test si elles le souhaitent. Cela leur permet de se projeter davantage.



ATOUTS

- Contrairement à d'autres régions françaises, l'agriculture du PAT comprend de nombreuses filières dynamiques : viticulture, maraîchage, arboriculture, grandes cultures, etc.
- Une demande croissante des consommateurs de produits locaux en vente directe, offrant des perspectives de valorisation commerciale intéressantes.
- Un environnement favorable au développement agricole : fournisseurs d'intrants, conseil et recherche, logistique et distribution.
- Un dispositif Cap Installation Transmission coordonnant des acteurs de l'accompagnement à l'installation et à la transmission dans les Bouches-du-Rhône.

FAIBLESSES

- La transmission des exploitations est difficile en raison des successions à régler.
- La difficulté pour un candidat à l'installation de trouver des financements.
- Un foncier difficile à mobiliser à la location ou à l'achat.
- La pratique du bail à ferme n'est pas ancrée dans la culture des propriétaires.
- Un repérage des cédants compliqué par un faible retour des Déclarations d'Intention de Cessation d'Activité.
- Un faible taux d'installations aidées.

OPPORTUNITÉS

- Une démographie et une attractivité touristique qui favorisent le développement des circuits courts.
- Les collectivités locales commencent à s'intéresser à l'accueil des Jeunes agriculteurs en développant notamment de nouveaux outils fonciers tels que les espaces tests.
- Les nouveaux débouchés générés par le Projet Alimentaire Territorial.

MENACES

- L'augmentation du prix du foncier.
- Le non renouvellement des générations qui pourrait se traduire par un enfrichement de certains secteurs du territoire.
- Les baisses de budget sur les aides accordées à l'installation par les collectivités.
- La complexité réglementaire liée aux demandes d'aides (installation, PAC,…).

ENJEUX

- La transmission anticipée des exploitations.
- Le repérage des cédants (amélioration de la mise en œuvre du dispositif de déclaration de cessation d'activité).
- La valorisation du métier d'agriculteur et d'éleveur.
- L'installation progressive et la structuration du parcours du créateur d'entreprises.
- La mise en place d'aides adaptées au profil des porteurs de projet et à leurs besoins (ex : trésorerie, fonds de roulement).
- Le développement d'espaces tests.
- La communication autour des dispositifs d'accompagnement des porteurs de projet, comme CAP Installation Transmission.
- Le repérage des porteurs de projets et l'adéquation au projet de territoire.
- La formation aux métiers connexes à la production : mise en marché, commercialisation, ...
- L'accompagnement et le suivi lors d'une installation difficile.

FICHE 15

L'EMPLOI ET LA FORMATION

Des emplois agricoles en baisse



Éléments de connaissance

LES EMPLOIS DE LA FILIÈRE AGRICOLE ET AGROALIMENTAIRE

La filière agricole à l'échelle du PAT représente 5 032 exploitations qui emploient 10 900 actifs permanents et 15 500 actifs saisonniers.

SOURCE : AGRESTE 2010

L'industrie agroalimentaire (IAA), avec 345 établissements sur le territoire (soit 35 % des IAA de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur), compte 10 675 emplois permanents. Les emplois de la filière agricole et alimentaire représentent dans le périmètre du PAT entre 0,5 % et 1% des emplois salariés privés totaux. Si le besoin en main d'œuvre sur les exploitations est récurrent, il est cependant influencé par des facteurs environnementaux et économiques difficiles à prévoir.

UNE BAISSE DES EMPLOIS AGRICOLES ET DES DIFFICULTES DE RECRUTEMENT

Le nombre d'emplois agricoles est en baisse. Entre 1970 et 2010, 44 % des emplois salariés ont été perdus notamment sur les filières les plus pourvoyeuses d'emplois, l'arboriculture et le maraîchage, touchées par des difficultés économiques (valorisation difficile). En maraîchage, le nombre d'emplois est passé de 5 115 ETP (Equivalents Temps Plein) à 3 287 ETP, et en arboriculture de 3 992 ETP à 2 370 ETP. Les chefs d'exploitation ont assumé une plus grande part du travail, ont mécanisé les taches lorsque cela était possible. Les difficultés de recrutement sont également un frein *(SOURCE : CHAMBRE D'AGRICULTURE)*. La main d'œuvre locale est impactée par l'image de pénibilité des travaux agricoles. Les postes d'emplois qualifiés sont eux aussi difficiles à pourvoir, notamment en ce qui concerne les tractoristes et les chefs de culture. Il y a un manque de formation qualifiante sur ces spécialités.

DES DIFFICULTES DE RECRUTEMENT EN AGROALIMENTAIRE AUSSI

La production agricole induit de nombreux emplois : logistique (logisticiens, magasiniers, préparateurs de commandes, transporteurs, livreurs, etc), distribution (commerciaux, vendeurs, magasiniers, caissiers, etc.) industries agroalimentaires (ouvriers, opérateurs sur machine, chefs d'équipe, chefs d'ateliers, ingénieurs de fabrication et des acheteurs), restauration (gestionnaires, commis de cuisine, cuisiniers , serveurs, etc.) .

La formation des salariés de ce secteur intègre peu les problématiques d'approvisionnement en produits locaux, la saisonnalité et les préparations culinaires à base de produits locaux.

UNE OFFRE DE FORMATION INITIALE PEU TOURNEE VERS LA PRODUCTION

Les formations agricoles destinées à former des salariés agricoles sont encore peu nombreuses dans la région. Delta Sud formation en propose quelques-unes : Brevet Professionnel Agricole travaux de production arboricole, formation d'ouvrier polyvalent viticole et formation d'aide caviste. Le lycée de Fontlongue forme des responsables de culture protégée.

Dix établissements de formation initiale agricole sont recensés sur le territoire du PAT (lycées agricoles, général ou professionnel, maison familiales et rurales). Ces établissements proposent des formations diplômantes (jusqu'au niveau bac ou Brevet de Technicien Supérieur Agricole), orientées vers l'agriculture ou, de plus en plus, orientées vers d'autres thématiques (tourisme, animation sociale, santé,…) afin de répondre aux demandes de leurs étudiants. Le territoire comprend également des centres de formations professionnelles continues orientés vers l'agriculture et formant de futurs chefs d'exploitation : les CFPPA (Centre de Formation Professionnelle et de Promotion Agricole) de Valabre à Gardanne et de Saint-Rémy-de-Provence et DELTA SUD FORMATION à Saint-Rémy-de-Provence. Entre 2014 et 2018, 20 012 jeunes de l'enseignement agricole sont partis en mobilité Erasmus+. L'enseignement agricole représente une large part (27%) des mobilités Erasmus+ en formation professionnelle.

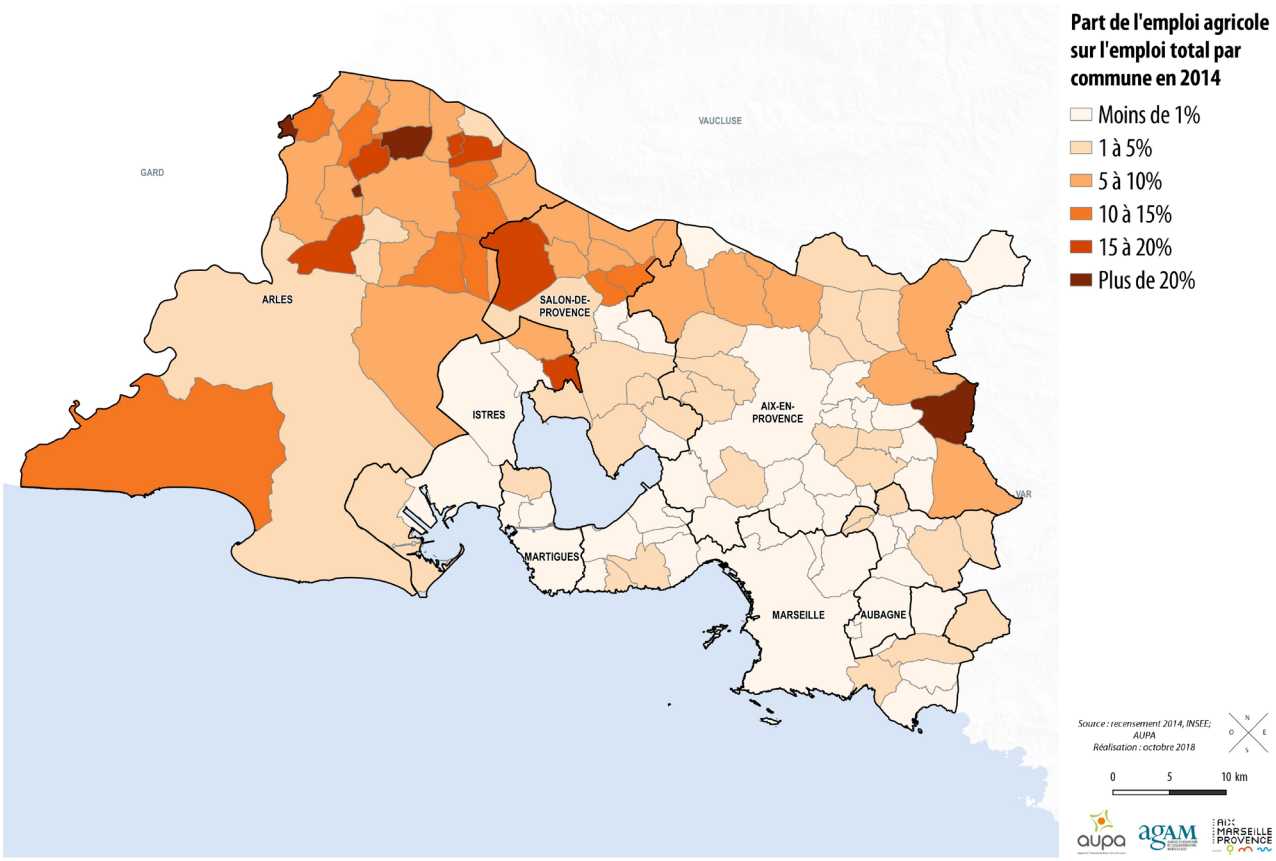
SOURCE : AGENCE ERASMUS+, 2019

UNE OFFRE DE FORMATION CONTINUE QUI RÉPOND AUX BESOINS DES ENTREPRISES

Plusieurs organismes, les établissements cités précédemment, les chambres consulaires, le Groupe de Recherche en Agriculture Biologique,… proposent des formations agricoles de courte durée. Le contenu de ces formations répond aux besoins précis des entreprises du territoire (agronomie, agro écologie, commercialisation, transformation des produits, réglementation, stratégie et gestion d'entreprise, entreprenariat installation).

DISPARITÉ DE L'EMPLOI AGRICOLE ENTRE L'EST ET L'OUEST DU TERRITOIRE

SOURCE RECENSEMENT 2014, INSEE , AUPA



Chiffres clés

0.5 à 1% part de l'emploi agricole sur l'emploi total. *SOURCE : BLEZAT CONSULTING*

10 900 emplois directs - 25 000 en comptant la distribution des produits et la restauration. *SOURCE : BLEZAT CONSULTING*

5 435 projets d'embauche annuels en agriculture et agroalimentaire, 32% des recrutements jugés difficiles, 79% des recrutements saisonniers. *SOURCE: PÔLE EMPLOI PACA*

44 % des emplois agricoles salariés directs perdus entre 1970 et 2010 (salariés permanents ou saisonniers) *SOURCE : RGA 2010*

10 143 ETP- Equivalent Temps Plein en 2010 (soit le ¼ des emplois agricoles régionaux). *SOURCE : RGA 2010*

- 3 710 ETP exploitants
- 1 018 ETP membres de la famille
- 2 651 ETP salariés permanents, hors famille
- 2 606 ETP salariés saisonniers, hors famille
- 159 ETP Entreprises de travaux agricoles ou CUMA

3 287 UTA en maraîchage, **2 370** UTA en arboriculture, **1 370** UTA en viticulture *SOURCE : RGA 2010*

ZOOM SUR L'AGROALIMENTAIRE

SOURCE: DRAAF PACA

345 établissements et **10 675** emplois permanents

67 % des établissements comptent moins de 20 salariés

108 établissements emploient plus de 20 salariés, dont 3 plus de 250 personnes.

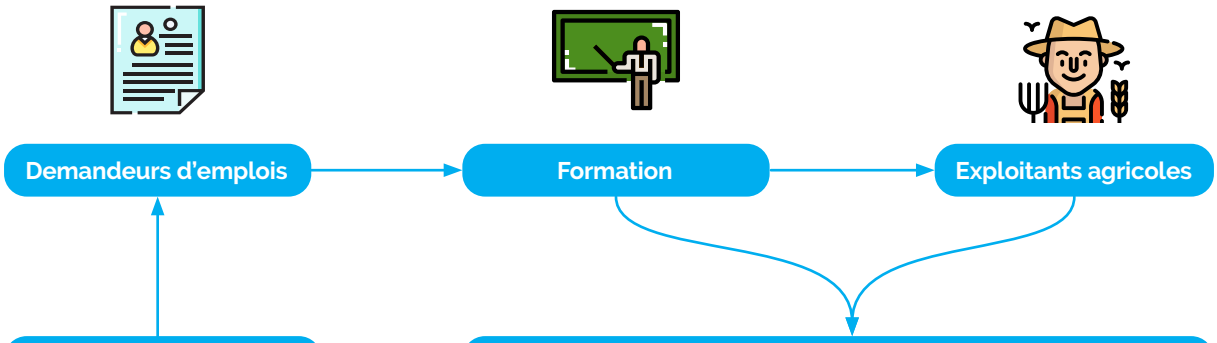
LA FORMATION

13,5 % des chefs d'exploitation bénéficient d'une formation chaque année (660 personnes). *SOURCE: CHAMBRE D'AGRICULTURE*

30 organismes privés et publics proposant des formations agricoles dans le département des Bouches-du-Rhône.

2 600 élèves formés chaque année dans l'enseignement agricole dans le département des Bouches-du-Rhône. *SOURCE : DRAAF PACA*

Réseau des acteurs



- Pôle emploi
- ANEFA

- État- Région
- Antenne de Montpellier SupAgro au domaine du Merle à Salon-de-Provence
- Lycée agricole de Valabre à Gardanne
- Lycée agricole des Calanques à Marseille
- Lycée agricole de Saint-Rémy-de-Provence
- Lycée agricole privé de Fontlongue à Miramas
- MFR de Barbentane
- MFR de Saint Martin de Crau
- MFR de Rousset
- MFR de Lambesc
- MFR de Puyloubier
- MFR d'Eyragues
- CFPPA de Valabre à Gardanne
- CFPPA de Saint Rémy de Provence
- Delta Sud Formation à Saint-Rémy-de-Provence
- Chambre d'agriculture des Bouches-du-Rhône
- Chambre des Métiers et de l'Artisanat PACA
- VIVEA

Expérience locale

DES OUTILS POUR FAVORISER L'EMPLOI AGRICOLE

Afin de mettre en relation les employeurs et les demandeurs d'emploi pour les emplois saisonniers et permanents, Pole Emploi, l'Association Pour l'Emploi en Agriculture 13, REAGIR, la FDSEA 13 et Delta Sud Formation ont créé :

- 8 Points Emplois Agriculture,

- 4 guichets uniques (à Châteaurenard, St-Rémy de Provence, St-Martin de Crau et Berre l'Etang) ;

- 4 permanences (à Miramas, Salon de Provence, le Puy-Ste Réparade et Aix-en-Provence).

L'entreprise dépose ses offres de travail par courrier, par téléphone ou par mail et l'APEA 13 (l'Association Pour l'Emploi en Agriculture 13) les met en relation avec les demandeurs d'emplois. L'entreprise peut recruter directement le candidat ou passer par le groupement d'employeurs REAGIR.



ATOUTS

- Un savoir-faire local démontré par le pourcentage d'exploitations agricoles certifiées (bio, Global Gap) ou sous signe de qualité.
- Une offre importante en formation initiale et en formation professionnelle.
- Un réseau de conseil faisant le lien entre innovation, recherche agricole et monde agricole.

FAIBLESSES

- Des niveaux de salaire peu attractifs pour les emplois les moins qualifiés.
- Le secteur agricole souffre d'une image de pénibilité qui ne correspond plus à la réalité.
- Des difficultés pour loger les salariés agricoles d'ordre réglementaire (octroi de permis de construire) et d'ordre social (pas de programmes de logements sociaux en zone rurale).
- Un manque de formation destinée aux salariés agricoles sur certaines spécialités (formation de type chef de culture, tractoriste).
- Des difficultés de recrutement de main d'oeuvre qualifiée.

OPPORTUNITÉS

- Possibilité de développer des emplois dans le cadre du projet PAT dans les secteurs de la production agricole, de la transformation et de la distribution.
- S'appuyer sur la formation initiale et continue pour orienter les exploitations agricoles vers l'approvisionnement du marché local dans le cadre du projet PAT.
- Evolution des formations agricoles pour s'adapter aux nouvelles techniques, attentes et pratiques culturales.
- Adaptation des formations aux évolutions du métier d'agriculteur (communication, commercialisation, conditionnement, liens agriculture-biodiversité).
- Développement de formations mixtes agriculteurs/artisans sur des thématiques communes (promotion des produits, techniques de vente, outils de gestion).

MENACES

- Une pénurie de main d'œuvre qui fragilise les exploitations.
- La disparition annoncée d'ici 2 ans du régime d'exonération totale/partielle des charges sur les travailleurs occasionnels aboutissant à renchérir le coût, déjà élevé, de la main d'oeuvre avec un risque de perte accrue de compétitivité vis-à-vis des concurrents infra et non européens.

ENJEUX

- La création d'emplois dans le secteur agricole.
- L'adaptation des offres de formation aux orientations économiques du PAT.
- La pertinence et la cohérence des offres de formation aux regards de besoins des entreprises agricoles, agroalimentaires, logistiques.
- La revalorisation des métiers agricoles et agroalimentaires, la construction et le déploiement d'une communication sur ces métiers.
- L'amélioration des conditions d'accueil des salariés et la valorisation de l'expérience des ouvriers agricoles.
- La promotion des démarches collectives pour mutualiser les connaissances et compétences.

FICHE 16

L'INNOVATION ET LA R&D

Un territoire innovant



© CAROLINE CHEVALIER

Éléments de connaissance

L'innovation au sein de la filière alimentaire peut concerner le produit, le procédé, la commercialisation ou l'organisation.

INNOVATION LIÉE AUX PRODUITS

La vente de proximité favorise l'élargissement de la gamme avec des variétés gustatives ou anciennes. Par exemple, les agriculteurs des Jardins du Pays d'Aubagne proposent une gamme de plus de 90 produits pour répondre à une clientèle urbaine exigeante. Les tomates ananas, les tomates cornues des Andes ou les rutabagas, produits d'appel, rendent leur gamme attractive. De même le moulin St-Joseph à Grans triture des céréales anciennes (petit épeautre, seigle ou sarrasin,…) issues du territoire proche. La vente directe de ces farines permet à une vingtaine d'exploitations céréalières de sortir des logiques de filière. Les agriculteurs bio recherchent de plus en plus des variétés résistantes aux maladies. De nombreuses start-up du territoire telles que Shanty Biscuits, Cosmos Energy, A&O ou French Cooker innovent sur les produits alimentaires de demain. Ces start-up ont peu de lien avec la production locale, sauf exception comme Mo'Rice qui fabrique des yaourts à base de riz de Camargue.

INNOVATION DE PROCÉDÉS

Depuis 2016, des drones permettent de repérer les pieds de vigne touchés par la flavescence dorée sur le territoire, en utilisant la photo aérienne embarquée sur drone, pour une précision au centimètre près. Elle permet des économies majeures de temps et de main d'œuvre pour la surveillance des vignes. Les drones sont également utilisés en riziculture pour éloigner les flamands roses. Depuis 10 ans le laser est utilisé en Camargue pour le traçage des rangs de semis en riziculture. Le laser sert également pour le surfaçage, permettant de calculer l'inclinaison des pentes de manière extrêmement précise pour répondre aux besoins spécifiques de chaque type de culture. Les nouvelles serres de tomates utilisent la cogénération (avec Eiffage Energie), et ont recours à des chaudières biomasse (avec Delta Déchets Bois). Ces techniques permettent de limiter la consommation énergétique tout en valorisant les sous-produits de culture (Entreprise CLEMENT à Arles).

De plus en plus de riziculteurs pratiquent la technique du semis à sec enterré (Entreprise SACD). Il s'agit d'une pratique culturale économe en eau et en intrants (réduction de 30% de la consommation d'eau). La communauté de communes de la Vallée des Baux Alpilles et le Centre régional d'agrométéorologie (CIRAME) ont développé l'outil Agrométéo destiné aux agriculteurs du Pays d'Arles. Il permet d'identifier à la parcelle le nombre de jours de gel, la pluviométrie, les cours d'eau temporaires et permanents, la qualité pédologique des sols et ainsi de mieux appréhender les aléas climatiques. De nombreuses start-up cherchent à accompagner ce mouvement sur le territoire : Ombrea, Telaqua, New Drone, Agrivolta, Light in the Led, etc.

INNOVATION DES PROCESSUS COMMERCIAUX

De nouvelles formes de commercialisation numériques rapprochent les agriculteurs et les consommateurs : Drive fermiers, la cantine en ligne de Chef Basil, la mise en relation des acheteurs et des agriculteurs ou fournisseurs avec Agrilocal (collectivités) ou StoqueMarket (privés), la livraison d'apéritif avec Apéritiv'Box, etc. De nouveaux services sont proposés aux consommateurs : une meilleur transparence (My Food Story) ou encore la possibilité de participer financièrement à des projets avec Miimosa.

INNOVATION D'ORGANISATION

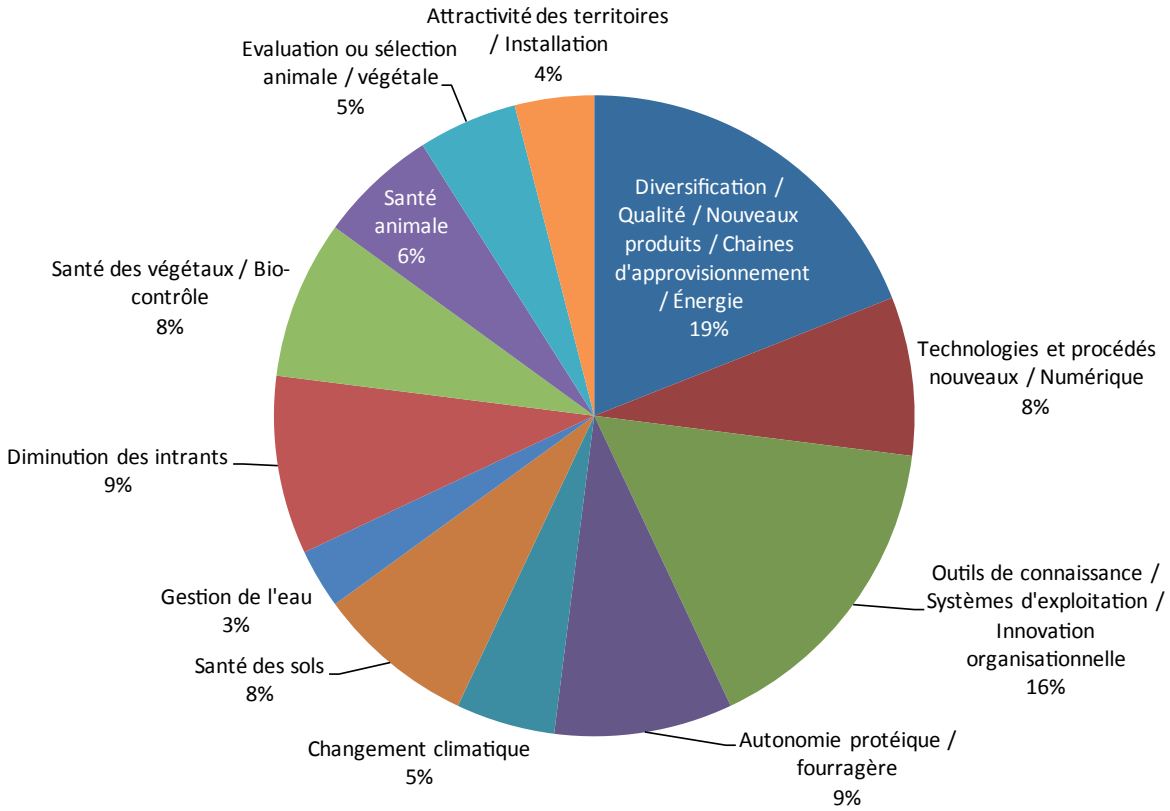
De nouvelles formes d'organisation collective d'agriculteurs apparaissent sur le territoire pour valoriser les producteurs : plateforme de commercialisation (Goûtez au 13), groupements d'intérêt écologique et économique (GIEE), …

UNE INNOVATION QUE LE TERRITOIRE VALORISE

Un écosystème d'accompagnement est présent : incubateur de la bergerie (Fontvieille), le carburateur (Marseille), etc. La métropole AMP a notamment obtenu le label French Tech le 3 avril 2019 et 30 start-up sur la thématique Food Tech sont identifiées sur le territoire. Les entreprises innovantes sont valorisées par l'organisation de concours : trophée de l'innovation et smart food challenge en 2019.

LES INDUSTRIES AGROALIMENTAIRES EN 2015

SOURCE : BASE AGRONET – CRITT, FRIAA 2015



Chiffres clés

1 station d'expérimentation arboricole, la Pugère à Mallemort.

2 organismes de recherche et d'expérimentation spécialisés en grandes cultures : le Centre Français du Riz et ARTERRIS à Arles.

3 organismes de recherche en fruits et légumes : le CTIFL (Centre Technique Interprofessionnel des Fruits et Légumes), l'APREL (Association Provençale de recherche et d'Expérimentation légumière) à St-Rémy de Provence, La Société d'Horticulture et d'Arboriculture à Marseille.

10 Centre d'études Techniques Agricoles (CETA) orientés vers la filière légumes et un Groupement Régionale de Centre d'Etudes Techniques Agricoles (GRCETA) orienté vers la filière fruit.

30 start-up sur la thématique Food Tech identifiées sur le territoire.

72 % des agriculteurs français sont équipés d'un ordinateur, contre 47 % du grand public. *SOURCE : TERRE NET, 2016*

81% des agriculteurs français utilisent internet au moins une fois par jour pour leur métier. *SOURCE : TERRE NET, 2016*

79 % des agriculteurs français reconnaissent l'utilité des nouvelles technologies pour leur métier. *SOURCE : MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, 2015*

46 % des agriculteurs français sont équipés de GPS en 2013. *SOURCE : MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, 2015*

76 % des agriculteurs français consultent la météo en ligne plusieurs fois par semaine. *SOURCE : MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, 2015*

70 % des agriculteurs français installent des applications professionnelles. *SOURCE : MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, 2015*

42 % des agriculteurs français utilisent les réseaux sociaux pour des sujets professionnels. *SOURCE : TERRE-NET, SONDAGE 2017*

Réseau des acteurs

Agriculteurs

Financeurs

Banque Populaire Méditerranée Marseille
BP Amorçage Aix-en-Provence
Crédit Agricole Alpes Provence
Fonds de dotation Innov'eco du Crédit Agricole Alpes Provence
Caisse d'Epargne Marseille
Fonds Epicurien de Provence

Ingénérie

TERRALIA
Chambres d'agriculture 13 et PACA
Centre Technique Interprofessionnel des Fruits et Légumes (CTIFL)
Association Provençale de Recherche et Expérimentation Légumière (APREL)
Centres d'Etudes Techniques Agricole Maraichers (CETA)
Groupement Régional des CETA arboricole Basse Durance (GRCETA)
Station expérimentale arboricole La Pugère
Centre Français du Riz
ARTERRIS
France Olivier (AFIDOL)
Centre Technique de l'Olivier
Institut National de Recherche Agronomique PACA : Centre de recherche en cardiovasculaire et nutrition et Unité Mixte de Recherche en biodiversité et biotechnologie fongique (Marseille)
MS Nutrition (Marseille)
Control Watt (Peynier)
CRENO (Châteaurenard)
COSMED (association des PME de la filière cosmétique)
Société d'horticulture et d'arboriculture (Marseille)

Entreprises et prestataires

Filclair (Venelles)
AGROSEMENS (Peynier)
Aromatherapeutics (Meyreuil)
Ferrier (Sénas)
Gauthier Semences (Eyragues)
Le Mas Saint Paul (Mouriès)
Mutatec (Châteaurenard)
Neurosys (Gardanne)
Oleoinnov (Marseille)
Richel group (Eygalières)
SARL du Tilleul (Châteaurenard)
Soram – Vitacroc (Plan d'Orgon)
STEF Distribution (Châteaurenard)
Tenergie (Meyreuil)
Vegetal Grow Development (Châteaurenard)

Start-up

Mo Rice (Marseille)
Ombrea (Aix-en-Provence)
Telaqua (Marseille)
New drone (Aix-en-Provence)
Light in the Led (Châteaurenard)
Chef Basil (Marseille)
Stoque Market (Aix-en-Provence)
Aperitiv box (Aix-en-Provence)
My food story (Aix-en-Provence)
Les Bocaux de Mamie (Mimet)

French Tech

Incubateurs

Expérience locale

TERRALIA

Bien que situé dans le 84, TERRALIA a un rayonnement sur le territoire du PAT. En effet, labellisé par l'Etat depuis 2005, TERRALIA est le pôle de compétitivité du Végétal sur les filières agricoles, agro-alimentaires et technologiques du grand Sud Est. Réseau d'entreprises, d'acteurs de la recherche et de la formation issus des filières agricoles, agro-alimentaires et technologiques du végétal, le pôle TERRALIA compte plus de 300 membres, dont 42 entreprises ou organismes des Bouches-du-Rhône (voir schéma des acteurs).
Les thèmes abordés concernent :

- L'agriculture durable innovante et numérique;
- L'usine du futur, les procédés de conservation, de transformation et d'extraction;
- L'amélioration des qualités gustatives, sanitaires et nutritionnelles des produits;
- Le consommateur, la distribution et l'alimentation de demain.

Convaincu de la richesse que peuvent offrir les Start-ups pour les filières du végétal et l'innovation, TERRALIA a créé en 2017 le fonds d'investissement Terralia Venture Innovation et construit actuellement son nouveau programme d'accélération de startups TERRA'XELERE. Depuis sa création le pôle compte plus de 40 start-ups adhérentes sur l'ensemble du Grand Sud-Est.

terralia
ALIMENTATION | BIEN-ÊTRE | NATURALITÉ

Les projets aboutis qui impactent directement le secteur agricole concernent les systèmes de culture innovants (lutte biologique en maraîchage et arboriculture, dynamique de l'agriculture biologique pour une écologisation des territoires, biopesticides d'origine végétale), les éco-procédés agricoles et agroalimentaires (traitements des effluents phytosanitaires, valorisation des films agricoles usagés, emballages actifs biodégradables) et le thème alimentation, santé et qualité (qualité nutritionnelle des raisins de table, promouvoir en Méditerranée des systèmes alimentaires durables pour une bonne nutrition et santé, des aliments adaptés aux populations âgées, qualité organoleptique et nutritionnelle de la tomate). On peut citer plusieurs projets tels que la recherche sur la diminution des produits phytosanitaires de synthèse en culture légumière sous abri non chauffé (4SYSLEG), la lutte biologique contre le carpocapse des pommes (CARPORES), le développement et la pérennisation d'une AB productive et écologique (DynRurABIO).

ATOUTS

- La présence de nombreux organismes d'expérimentation et de recherche, 10 Centres d'Etudes Techniques Agricoles et des centres de recherche d'envergure : Aix-Marseille-Université, INRA, CNRS... qui permettent la diffusion de l'innovation en agriculture.
- Un nombre significatif d'entreprises agricoles innovantes qui favorisent la diffusion de l'innovation auprès des exploitations agricoles.
- La présence de nombreux centres de formations qui proposent des formations en agroécologie, en machinisme agricole et en organisation.
- Un système d'accompagnement des start-up de la création à la capitalisation.

FAIBLESSES

- Un trop faible taux de diffusion des pratiques alternatives aux traitements chimiques.
- Un système d'acteurs nombreux rendant compliqué la diffusion de l'innovation.
- Le ressenti par les exploitants d'une déconnexion entre leur réalité et les acteurs de la recherche.
- Une grande diversité des activités représentées qui complexifie l'accès à l'innovation.
- Couverture imparfaite du réseau internet.
- Le ressenti d'une déconnexion entre la formation et les enjeux futurs de la filières : adaptation au changement climatique, agroécologie, etc.
- Peu d'interconnexion entre les organismes de recherche et développement.

OPPORTUNITÉS

- S'appuyer sur le réseau des CETA et des organismes d'expérimentation et de recherche, pour améliorer la diffusion de l'innovation.
- Développer et démocratiser les concours de l'innovation agricole et alimentaire.
- Innovation publique dans les modèles de développement agricole et alimentaire notamment avec le Paiement pour Service Environnemental.
- Développement de nouveaux marchés et canaux de distribution nécessitant des innovations en matière de conditionnement.
- Développement d'espaces de travail partagés entre professionnels de l'alimentaire pour créer une synergie, susciter des échanges, partager les coûts d'outils innovants

MENACES

- Une planification du déploiement du numérique pénalisant les territoires ruraux (pas d'amélioration à court terme de la couverture du réseau internet).
- La baisse des budgets alloués aux centres de recherche et autres acteurs de l'innovation (CETA, etc.).

ENJEUX

- L'innovation en agriculture, son accès et sa diffusion.
- L'intégration des nouvelles technologies dans les itinéraires techniques.
- La mise en réseau des acteurs de l'innovation et des acteurs opérationnels (formation, exploitations, etc.).
- La valorisation de la qualité des productions du territoire via des méthodes innovantes.
- L'innovation autour des déchets agricoles dans une logique d'économie circulaire.



PARTIE



03
La consommation locale

FICHE 17

LES COMPORTEMENTS ALIMENTAIRES

Entre spécificités régionales et évolutions structurelles



Éléments de connaissance

L'ASSIETTE LOCALE SOUS L'INFLUENCE DU RÉGIME ALIMENTAIRE MÉDITERRANÉEN

Avec la mondialisation du système alimentaire, il y a globalement une tendance à l'homogénéisation des pratiques alimentaires et une perte des traditions culinaires par rapport aux années 50-60. Toutefois, les habitudes alimentaires en France sont connues pour être encore ancrées au niveau régional. En région Provence-Alpes-Côtes d'Azur, les habitants mangent globalement plus de fruits et légumes frais, plus de poissons, plus d'huile d'olives, moins de viandes et de produits laitiers par rapport à la moyenne nationale. *SOURCE : NUTRINET-SANTE (2010) + ANSES –INCA2 (2006-2007).*

L'influence du régime alimentaire méditerranéen, appelé aussi régime crétois, est notable. Ce dernier a été classé en 2010 au patrimoine culturel immatériel de l'humanité par l'UNESCO et reconnu pour ses vertus pour la santé. L'assiette alimentaire des provençaux n'est pas « l'assiette-santé » représentative de la diète méditerranéenne mais elle s'en rapproche par rapport au reste du territoire français (voir graphique ci-après).

DE PROFONDS CHANGEMENTS DES COMPORTEMENTS ALIMENTAIRES À INTÉGRER

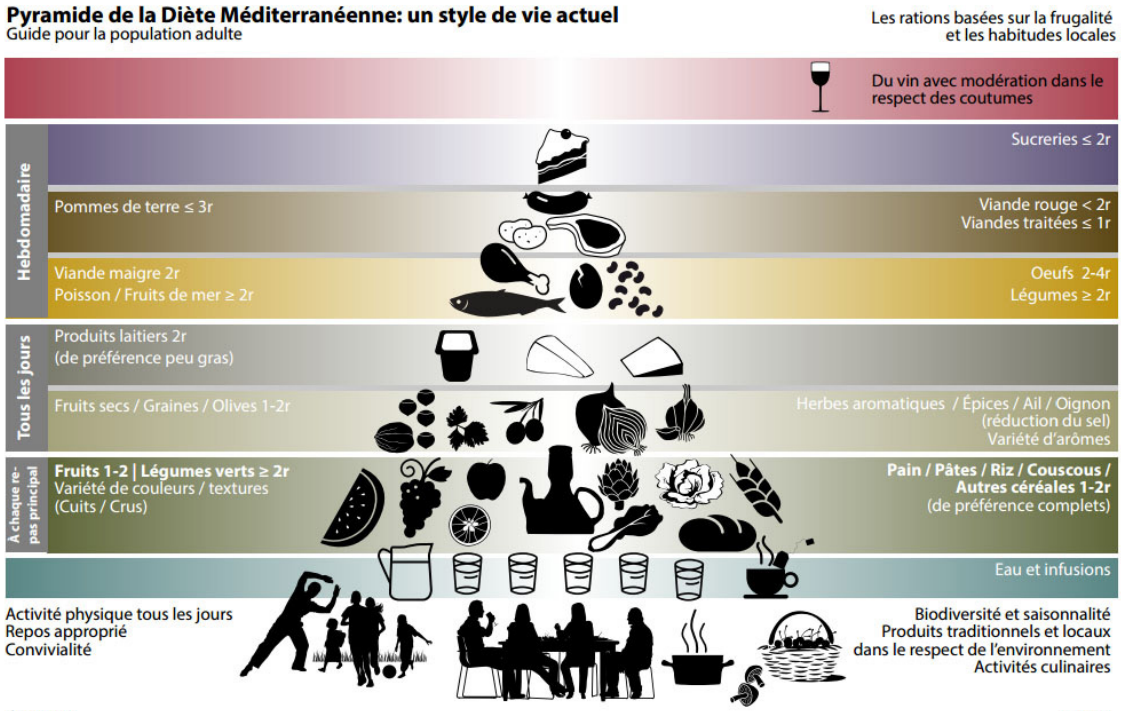
Nos sociétés de plus en plus complexes, urbanisées, individualistes, numérisées façonnent des conduites alimentaires en constante évolution. Des tendances alimentaires se dessinent, certaines sont structurelles (ancrées depuis plusieurs années), d'autres sont émergentes. *SOURCE : MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, NESE N°43 (2018).*

Bien qu'il reste ancré dans les pratiques, le modèle alimentaire traditionnel français (trois repas pris assis à heures régulières et en commun, le "fait maison") connaît quelques inflexions et perturbations notables : le temps consacré aux repas diminue. Par ailleurs, une tendance forte de fractionnement et de simplification des repas apparaît, liée à des effets générationnels, à l'accélération des rythmes de vie (multiplication des activités), au nomadisme des urbains rendant l'alimentation souvent « secondaire » par rapport aux autres préoccupations (travail, loisirs, déplacements...). À titre d'exemple, le snacking est en plein essor. Cette tendance consiste à grignoter quelque chose plutôt que de faire un vrai repas. La France compte aujourd'hui deux fois plus d'enseignes de restauration rapide qu'en 2017. Dans les Bouches-du-Rhône, elles représentent 49% des entreprises de restauration commerciale contre 45% de restaurants traditionnels. *SOURCE : INFOGREFFE, JUIN 2019, TRAITEMENT TERO SCIC.*

Par ailleurs, la composition du panier alimentaire s'est profondément modifiée depuis les années 60 avec une hausse de la consommation de produits transformés, de plats préparés et de la consommation hors domicile**.** La part consommée de viandes, fruits et légumes, pains, céréales et boissons alcoolisées recule régulièrement. Ils cèdent notamment du terrain aux produits transformés, sucrés et aux plats préparés qui ne cessent d'augmenter. La hausse du pouvoir d'achat des ménages, l'évolution des prix des produits, la baisse du temps consacré à la cuisine et la recherche de praticité contribuent aux évolutions des pratiques alimentaires. En lien avec les changements de modes de vie, la consommation hors domicile est en hausse au fil des décennies, surtout chez les plus jeunes. *SOURCE : L'INSEE- CREDOC (2017) + L'ANSES –INCA3 (2014-2015).*

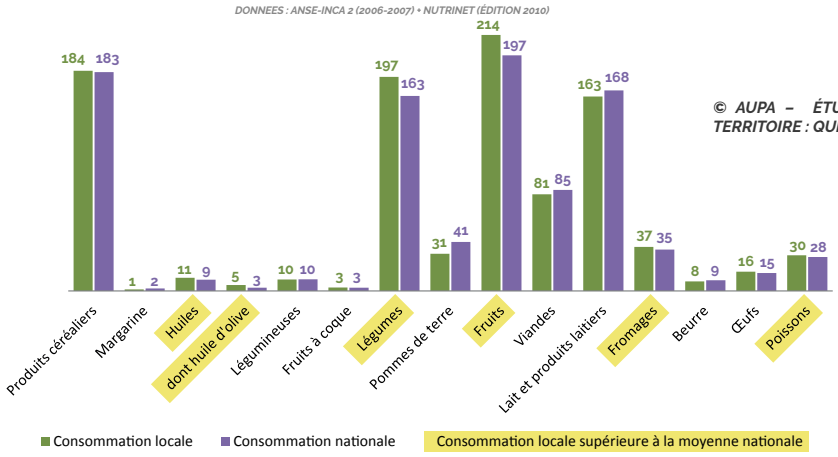
La montée en puissance d'une alimentation plus « durable » (conciliant respect de l'environnement, économie sociale et solidaire, lutte contre le gaspillage alimentaire, bien-être animal) est une tendance en plein essor. Même si les principaux critères de choix au moment de la réalisation des courses demeurent en ordre de priorité, le prix, l'habitude et le goût, les « consomm'acteurs » sont de plus en plus nombreux à souhaiter connaître l'origine, la qualité et les modes de production des aliments qu'ils consomment.

Les consommateurs témoignent un intérêt croissant pour les produits issus de l'agriculture biologique, la recherche d'aliments moins emballés, le respect de la saisonnalité, une consommation de viande plus réduite (compensée par davantage de protéines végétales), le développement des circuits courts de proximité (où producteurs et consommateurs créent des liens directs), le développement du commerce équitable.



SOURCE : HUITIÈME CONGRÈS INTERNATIONAL SUR LA DIÈTE MÉDITERRANÉENNE, BARCELONE, 2010

Comparaison de la quantité des produits alimentaires consommés au niveau local par rapport à la moyenne nationale (en g/j/hab)



© AUPA – ÉTUDE « NOURRIR LE GRAND TERRITOIRE : QUEL POTENTIEL ? » 2015.

Chiffres clés

L'ÉVOLUTION DES HABITUDES ALIMENTAIRES

- **25%** du budget alimentaire des ménages concerne l'alimentation hors domicile (contre 14 % en 1960). *SOURCE : INSEE - CREDOC 2017*
- **¼** du temps de préparation des repas à domicile en moins depuis les années 80. *SOURCE : ANSES - INCA3 2014-2015*
- **+4.4%** par an de plats préparés consommés depuis 1960 (en volume par habitant). *SOURCE : ANSES - INCA3 2014-2015*
- **⅔** des aliments transformés sont issus de fabrication industrielle. *SOURCE : ANSES - INCA3 2014-2015*
- **20%** des ménages citent « le mode de production » dans les critères d'achat en 2015 (contre 6% en 2007). *SOURCE : ANSES - INCA3 2014-2015*
- **19%** des ménages choisissent les aliments en fonction de leur intérêt nutritionnel en 2015. *SOURCE : ANSES - INCA3 2014-2015*
- **57%** des français mangent régulièrement un bagel, un sandwich ou un plat à emporter en guise de déjeuner.
- **21%** des français sont prêts à utiliser des applications pour suivre leur alimentation dans le futur *SOURCE : VITAGORA, 2014*
- Le marché du Bio en France : **9,7 milliards d'€** en 2018 (5.2 Mds en 2014). *SOURCE :AGENCE BIO, AID 2018*
- **15%** des consommateurs croient en la capacité de la grande distribution a réellement s'engager dans la « transition alimentaire ». *SOURCE : OBSOCO, 2019*

Réseau des acteurs



- Collectivités
- Institutions publiques (ARS PACA, DRAAF, etc.)
- Associations
- Office du tourisme
- Chambres consulaires (Chambre d'Agriculture, CCI, Centres sociaux, Mission Locale, etc.)



- Chefs
- Restaurateurs
- Restauration collective



- Enseignes
- Distributeurs

ACCOMPAGNER LE CHANGEMENT DES PRATIQUES ALIMENTAIRES



- Acteurs et professionnels de la santé et de la promotion de la santé (nutritionnistes, diététiciens, CRES PACA, etc.)



- Enseignants
- Directeurs d'établissements



- Artisans
- Producteurs
- Commerçants

Expérience locale

LA SEMAINE DU GOÛT ! « LE MIEUX MANGER »

Chaque année, la Semaine du Goût est l'évènement référent de la transmission et de l'éducation au goût pour le plus grand nombre. Elle est portée par la Fondation pour l'Innovation et la Transmission du Goût sous le haut patronat du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation.

Elle favorise les rencontres entre professionnels « de la terre à l'assiette » avec le grand public et les publics cibles (de la maternelle à l'enseignement supérieur) partout en France pour sauvegarder la culture des patrimoines culinaires et le bien manger. Pendant cette semaine, afin de développer l'information et la sensibilisation du public sur l'équilibre et la qualité alimentaire, sont organisés plusieurs marchés éphémères, des animations, des colloques et débats ainsi que des dégustations de menus spéciaux dans certains restaurants.

Bilan 2018 dans les Bouches-du-Rhône :

- 160 classes ont fait une « Leçon de Goût » accompagnée d'un professionnel des métiers de bouche
- 90 animations ont été organisées par différents acteurs : restaurants, marchés, commerçants, CCI, institutions locales…

SOURCE : MARINE MERCIER, CHEF DE PROJET, FONDATION POUR L'INNOVATION ET LA TRANSMISSION DU GOÛT



ATOUTS

- Des acteurs de l'alimentation nombreux et diversifiés sur le territoire favorisant la sensibilisation du consommateur.
- Un patrimoine culinaire français reconnu / plats traditionnels (partage/lien social).
- L'influence du régime alimentaire méditerranéen dans l'assiette locale : cuisines méditerranéennes, transmission culinaire forte grâce au métissage des habitants du territoire.
- Une croissance forte des surfaces et du nombre des producteurs en agriculture BIO.

FAIBLESSES

- Une consommation de plus en plus importante de produits transformés (trop gras, trop salés, trop sucrés).
- Une augmentation de la consommation des produits agro-alimentaires industriels qui crée une distance entre les individus et leurs aliments.
- Cette tendance vers une alimentation de plus en plus transformée s'accompagne d'une croissance du marché des compléments alimentaires (+6.5 % par an depuis 2013).
- Les quantités consommées d'aliments bruts et peu transformés (ex : fruits et légumes) sont en deçà de celles recommandées.

OPPORTUNITÉS

- Des recommandations sanitaires pour orienter les ménages vers une alimentation plus saine.
- Un souhait de traçabilité et de transparence quant à l'origine des produits.
- Une responsabilisation croissante des mangeurs vis-à-vis des conséquences de leurs pratiques alimentaires (recherche de proximité, de lien social, de durabilité, de qualité des produits consommés).
- L'évolution récente et rapide de nombreuses pathologies liées à l'alimentation (l'obésité, le cholestérol et le diabète) qui participe à la prise de conscience collective sur les déséquilibres alimentaires.

MENACES

- Des problématiques de santé publique croissantes en lien avec le développement de plats préparés industriels.
- Une perte de la culture culinaire traditionnelle « le fait maison »/ place réduite de l'alimentation dans l'évolution des modes et rythmes de vie.
- Un impact fort des crises sanitaires : baisse de l'indice de confiance des ménages vis-à-vis du contenu de leurs assiettes.
- Un manque de lisibilité nutritionnelle des produits alimentaires.

ENJEUX

- Une meilleure connaissance des comportements alimentaires des populations locales.
- L'adaptation des produits agricoles et de la distribution aux attentes des consommateurs.
- La sensibilisation et l'éducation des populations à une alimentation de qualité par l'entrée du lien entre nutrition et santé.
- L'organisation collective des multiples acteurs agissant sur l'éducation alimentaire dans un ensemble cohérent.
- L'anticipation et le suivi des mutations des comportements alimentaires.



FICHE 18

LA CAPACITÉ NOURICIÈRE DU TERRITOIRE

Quel potentiel selon les filières, aujourd'hui et à l'horizon 2040 ?

Éléments de connaissance

En région Provence-Alpes-Côte d'Azur, les habitants mangent globalement plus de fruits et légumes frais, plus de poissons, plus d'huile d'olives, moins de viandes et de produits laitiers par rapport à la moyenne nationale. *SOURCE : NUTRINET-SANTE (2010) + ANSES –INCA2 (2006-2007).*

Cette assiette alimentaire locale est représentative de la diversité des productions locales (vin, huile d'olive, blé dur, légumes de plein champ, fruits, pêche côtière…). Toutefois, aujourd'hui 90% des productions maraîchères du département partent à l'expédition, 10% seulement approvisionnent le marché local. Le marché local des grandes cultures ne représente que 50% des débouchés (grâce à la filière blé dur – pâtes). Pour l'arboriculture et l'oléiculture, le marché local représente moins de 5% des débouchés. *SOURCE : CA13 -2014.*

UNE COUVERTURE PARTIELLE DES BESOINS ALIMENTAIRES

A l'échelle du territoire du PAT, la production locale ne permet pas de couvrir l'ensemble des besoins alimentaires locaux. Les capacités sont toutefois variables selon les productions.

Ainsi, la production de blé dur, de riz, de légumes et de fruits couvre la totalité des besoins alimentaires théoriques locaux. Le rapport production/consommation est même excédentaire sur ces filières. À titre d'exemple, la production de riz est 4 fois supérieure aux besoins alimentaires estimés. Elle permettrait théoriquement de satisfaire 15% des besoins nationaux (France métropolitaine).

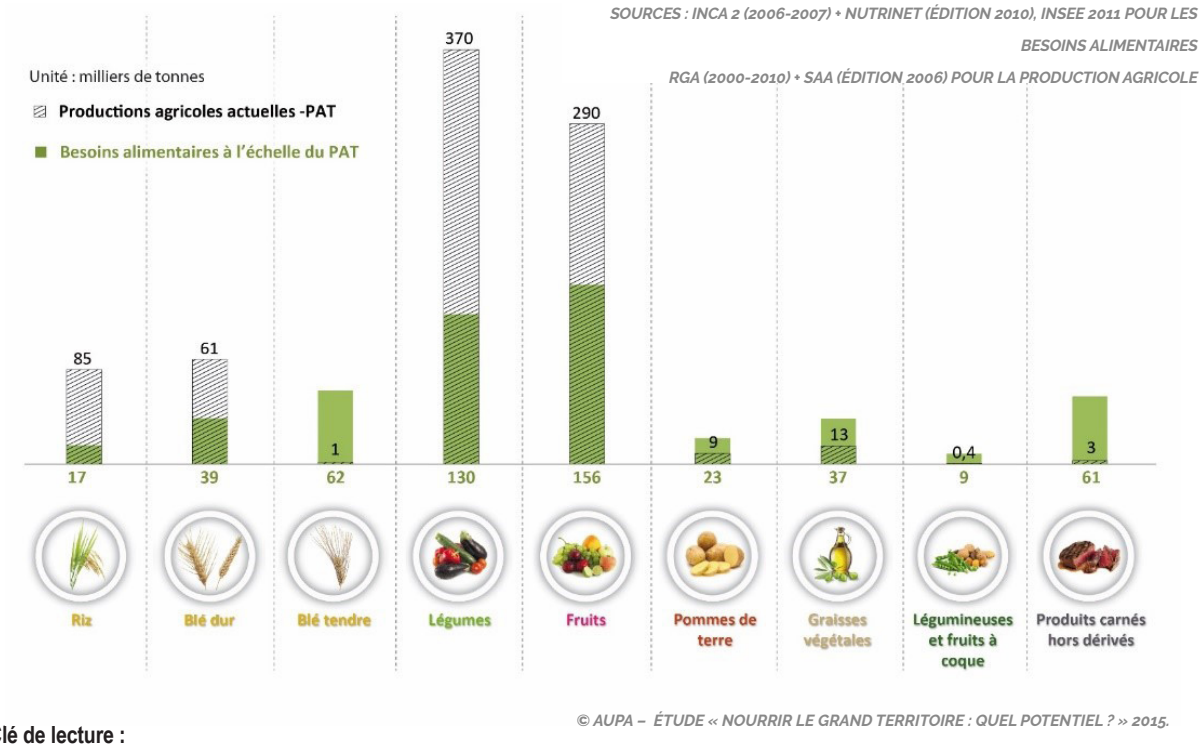
Certaines filières caractéristiques de la Provence telles que l'olive, les légumes secs, les amandes et autres fruits à coque, sont nettement sous-représentées en termes de production au regard des besoins locaux. De même, le déséquilibre production/consommation est important concernant les protéines animales (viandes, lait, œufs). A titre d'exemple, la production laitière ne répond qu'à 1% des besoins. La production d'œufs couvre 16% des besoins estimés théoriquement sur le territoire. *SOURCE : AUPA- ÉTUDE « NOURRIR LE GRAND TERRITOIRE : QUEL POTENTIEL ? » 2015.*

LA CAPACITÉ D'APPROVISIONNEMENT LOCAL À L'HORIZON 2040 : DES BESOINS INDUITS EN TERMES DE SURFACES AGRICOLES

Dans le cadre d'une vision prospective, les différents paramètres considérés (la croissance démographique, l'amélioration des habitudes de consommation, l'évolution des surfaces et des pratiques agricoles) permettent de montrer que si l'érosion des terres agricoles se poursuit sur le territoire du PAT, l'écart entre production et consommation locale va se creuser fortement. A l'horizon 2040, théoriquement, seule la production des légumes resterait excédentaire par rapport aux besoins. Les produits céréaliers et les fruits qui couvrent aujourd'hui la consommation locale ne couvriraient plus les besoins théoriques de demain.

Les analyses sur la capacité nourricière du territoire alerte sur la nécessité de protéger la diversité des filières agricoles en place (héritage à défendre).
Elles interpellent également sur le renforcement des circuits courts de proximité face aux potentialités locales. À titre d'exemple, seulement 10% de la production maraîchère approvisionne le marché local alors qu'elle pourrait couvrir en totalité les besoins locaux.
Le soutien de certaines filières à fort potentiel de développement par rapport à la consommation locale (ex : les légumineuses) est également mis en lumière.
Par ailleurs, dans un contexte de transition énergétique, les choix alimentaires, les pratiques agricoles et l'organisation du système d'approvisionnement doivent être restructurés et nécessitent d'ores et déjà de préserver davantage que la stricte Surface Agricole Utile (SAU) du territoire. En effet les besoins induits en foncier agricole sont une clé essentielle de la gouvernance alimentaire de demain. *SOURCE : AUPA- ÉTUDE « NOURRIR LE GRAND TERRITOIRE : QUEL POTENTIEL ? » 2015.*

LA CAPACITÉ D'APPROVISIONNEMENT À L'ÉCHELLE DU PAT EN 2010



SOURCES : INCA 2 (2006-2007) + NUTRINET (ÉDITION 2010), INSEE 2011 POUR LES BESOINS ALIMENTAIRES
RGA (2000-2010) + SAA (ÉDITION 2006) POUR LA PRODUCTION AGRICOLE

© AUPA – ÉTUDE « NOURRIR LE GRAND TERRITOIRE : QUEL POTENTIEL ? » 2015.

Clé de lecture :

Ex 1 : La production de fruits couvre environ deux fois les besoins de consommation théorique du territoire (= 290/156 Milliers de tonnes). La production de légumes couvre près de 3 fois les besoins alimentaires locaux estimés.

Ex 2 : la production de pomme de terre répond à 40% des besoins (= 9/23x100), la production d'huile d'olive à environ 1/3 des besoins, celles des légumes secs et des produits carnés à seulement 5% des besoins.

Chiffres clés

80% des volumes de production végétale sont orientées vers les fruits et légumes à l'échelle du PAT. *SOURCE : AUPA- 2015*

Une surcapacité de certaines productions végétales en 2010: riz, **5 fois** les besoins ; légumes, **3 fois** les besoins, fruits, **2 fois** les besoins. *SOURCE : AUPA- 2015*

5 à 10% des fruits et légumes produits sur le territoire du PAT sont consommés localement. *SOURCE : CA13 -CHANTIER MÉTROPOLITAIN – 2014.*

26% des exploitations locales en 2010 pratiquent le circuit court et **74%** sont exclusivement en circuit long. Seuls **12%** des exploitations en circuit court en retirent plus de **50%** de leur chiffre d'affaire. *SOURCE: RGA 2010, AGRESTE*

A l'horizon 2040, les surfaces agricoles nécessaires pour répondre à la consommation locale estimée seraient **2 à 8 fois** plus importantes que les surfaces disponibles en 2010. *SOURCE : AUPA- 2015*

Réseau des acteurs



Vers la résilience du système alimentaire locale

Evoluer vers des pratiques culturales alternatives (diversité et qualité des productions)

- Agriculteurs locaux
- État, Région, département, collectivités
- Recherche/conseils : CETA, INRA, etc.
- Réseau associatif (CERPAM, Terre de Liens, ...)
- Établissements publics (ONF, SCP, grand site Sainte-Victoire, ...), syndicats (SYMCRAU, PNR, ...) ;
- Lycées agricoles, MFR

Repenser les modes d'approvisionnement pour faciliter à tous une alimentation saine et local

- Vente à la Ferme, vente de paniers, AMAP
- Marchés de plein vent, Marchés paysans
- Points de vente collectifs : chez les producteurs à Aubagne, COPPAS à St-Rémy de Provence, Maison du PNR Camargue à Arles
- Drive fermier à la Chambre d'agriculture à aix en Provence, Venelles et Lambesc
- Les associations caritatives, les épicerie solidaires, les jardins partagés
- Grossistes, Groupement d'intérêt Économique (GIE), les organisations de producteurs, Coopératives, Plateforme GMS, Le commerce de demi-gros, Les acteurs du e-commerce, Le commerce de détail

Préserver et dynamiser le foncier agricole

- Union Européenne, État, Région, Département, EPCI, Communes, SAFER, EPFR, Chambre d'Agriculture, Associations (CERPAM, Terre de liens), caisse des dépôts, fondations (Carasso...)
- installation/développement : CER France, etc.

Accompagner au changement de pratiques alimentaires

- Les Epiceries Solidaires ; Secours Populaire ; Banque Alimentaire ; etc.
- Le commerce de gros ; MIN de Châteaurenard ; La grande distribution ; etc.
- La DRAAF PACA ; Les collectivités locales ; l'ADEME ; l'ARS
- Les centres hospitaliers ; La CPAM ; etc.
- INRA – UMR MOISA ; NUTRin'MED
- les AMAP ; La Cité de l'Agri ; les jardins collectifs ; etc.

Expérience locale

BAGUETTE TRADITION PROVENCE

Dans une démarche initiée par la Région Sud et accompagnée par Coop de France et le Crédit Agricole, le projet "baguette tradition provence" vise à redynamiser la filière blé tendre de la région en structurant une filière courte "de la graine au pain".
La démarche allie les trois acteurs majeurs de la filière : les producteurs et leurs coopératives, les meuniers, et boulangers et leurs fédérations régionales respectives.
Le projet s'emploie à :

- développer une économie de proximité à l'échelle régionale,;
- mettre en place des contrats avec des prix détachés du cours mondial avec un engagement sur 3 à 5 ans;
- promouvoir l'emploi local - l'origine locale (100% PACA) : un pacte qui profite à toute la filière, de l'agriculteur au boulanger en passant par le meunier.

SOURCE : COOP DE FRANCE (PORTEUR DE PROJET)



ATOUTS

- Des espaces agricoles qui couvrent 28% du territoire.
- Des productions agricoles locales variées et méditerranéennes.
- Une assiette alimentaire locale sous l'influence du régime alimentaire méditerranéen.
- Des dynamiques intéressantes de développement des circuits courts sur le territoire du PAT.
- Une culture gastronomique/culinaire locale permettant de valoriser les produits.

FAIBLESSES

- Une érosion continue du foncier agricole qui limite le potentiel d'approvisionnement local sur le long terme.
- Des productions agricoles locales tournées principalement vers l'exportation et les circuits longs de commercialisation (la plupart très concurrentiels).
- La production locale ne permet pas de couvrir l'ensemble des besoins alimentaires locaux.

OPPORTUNITÉS

- Une évolution des pratiques agricoles vers des modes de production plus responsables (progression de l'agriculture biologique…).
- La montée en puissance d'une alimentation plus « durable » : les consommateurs témoignent un intérêt croissant pour les produits issus de l'agriculture biologique, le respect de la saisonnalité, le développement des circuits courts de proximité (où producteurs et consommateurs créent des liens directs).
- La responsabilité alimentaire qui grandit dans les villes et territoires périurbains notamment à travers la planification locale.

MENACES

- Une agriculture locale face au défi du changement climatique : besoins en irrigation plus importants, stress thermique et perturbation sur le développement des cultures, bouleversement des saisons, baisse potentielle de la productivité, etc.
- Ne plus avoir la possibilité de manger local à long terme si l'érosion des terres agricoles se poursuit.
- Des agricultures dépendantes des évolutions des aides de la PAC.
- Des modèles de développement agro-industriels tournés vers l'export.

ENJEUX

- La consolidation « d'un écosystème alimentaire » porteur de nouveaux modes de vie plus durables.
- La préservation voire la reconquête du foncier agricole aux portes des villes et villages pour répondre aux enjeux alimentaires d'aujourd'hui et anticiper ceux de demain.
- Le maintien de la diversité des cultures en place sur le territoire : un héritage à préserver.
- Le déploiement de certaines filières déficitaires en lien avec le régime alimentaire méditerranéen.
- L'essor de l'attractivité territoriale aux yeux des agriculteurs locaux pour favoriser le déploiement des filières locales vers la consommation locale.
- Le développement des circuits courts de proximité face aux potentialités locales.

FICHE 19

LA PRÉCARITÉ ALIMENTAIRE

L'alimentation saine et qualitative, marqueur des « inégalités sociales »



Éléments de connaissance

UN TERRITOIRE MARQUÉ PAR DES SIGNES DE FRAGILITÉ SOCIALE …

Accueillant près de 2 millions d'habitants, le territoire est globalement marqué par différentes formes de précarité déterminantes pour l'accès à une alimentation saine et de qualité :

Les situations de pauvreté sont plus fréquentes que sur le reste du territoire régional : la moitié des habitants des Bouches-du-Rhône ont moins de 1 619 € de revenu mensuel disponible par unité de consommation (UC) et **près de deux habitants sur dix (18,6 %) vivent en dessous du seuil de pauvreté** c'est-à-dire avec moins de 989 € par mois et par unité de consommation. Dans la commune de Marseille, le taux de pauvreté dépasse 25 %. Il avoisine les 23% sur la commune d'Arles. *SOURCE : INSEE, 2014.*

Un habitant sur six dans les Bouches-du-Rhône habite un quartier prioritaire. Le territoire compte 65 quartiers prioritaires dont plus de la moitié se concentre sur la commune de Marseille. Dans certains quartiers prioritaires du nord de la ville, environ 60 % des habitants vivent sous le seuil de pauvreté. *SOURCE : PORTRAIT DES BOUCHES-DU-RHÔNE ORS PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR, 2018*

Les inégalités sociales sont très marquées : le rapport de niveau de vie varie de 1 à 3,9 entre les 10 % les plus modestes et les 10 % les plus aisés. Les écarts de revenus sont particulièrement marqués dans les communes de Marseille, d'Aix en Provence, de Tarascon et d'Arles. *SOURCE : INSEE, 2012*

Un des taux de chômage les plus élevés de la région. Il atteint 15,2 % de la population active en 2015 et demeure supérieur aux niveaux régional (11,3 %) et national (10,6 %). La ville de Marseille, les communes du pourtour de l'étang de Berre tout comme l'ouest du département sont les plus touchées par le chômage. **Pour les jeunes (18-24 ans), l'insertion dans la vie active reste difficile** : 31,1 % sont chômeurs et 14,8 % inactifs (contre 28,8 % de chômeurs et 10,0 % d'inactifs en France métropolitaine). *SOURCE : INSEE, 2015.*

…QUI INFLUENT SUR L'ASSIETTE ALIMENTAIRE

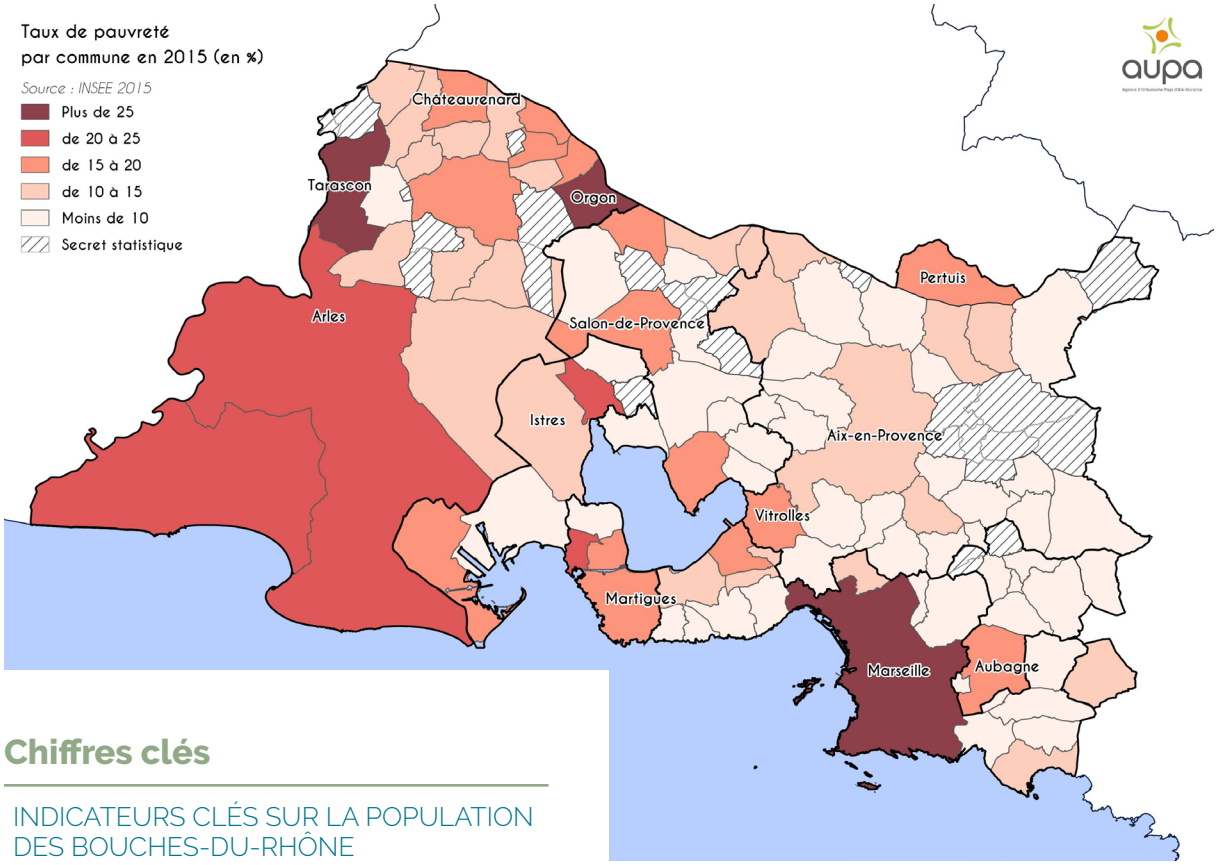
L'accès à une alimentation saine et qualitative est fortement empreint des inégalités sociales, que celles-ci soient appréhendées à partir de critères monétaires (revenu, niveau de vie) ou socioprofessionnels (diplôme, métier). En effet, les populations en situation socioéconomique précaire présentent une situation nutritionnelle moins satisfaisante que celle des populations plus favorisées. Pour les ménages peu aisés, le panier comporte davantage de produits céréaliers, de viandes et corps gras, de produits sucrés mais moins de poissons et de fruits frais. À ce titre, les fruits et légumes sont les produits les plus demandés par les bénéficiaires de l'aide alimentaire en France en 2018. *SOURCE : ÉTUDE CSA - BANQUES ALIMENTAIRES – 2018.*

Des études récentes confirment, pour les enfants et adolescents des milieux les plus défavorisés, une qualité nutritionnelle de l'alimentation plus faible (25% d'entre eux ont une alimentation satisfaisante sur le plan nutritionnel, contre 40% dans les milieux les plus favorisés) et une moindre diversité alimentaire, même si les différences observées demeurent d'amplitude limitée. Par ailleurs, le niveau d'études des parents apparaît comme un facteur déterminant de la qualité de l'alimentation. Ainsi, à revenu équivalent, la qualité nutritionnelle augmente avec le niveau d'études des parents. *SOURCE : ANSES –INCA3 (2014-2015)*

LA PRÉCARITÉ ALIMENTAIRE : UN PHÉNOMÈNE DIFFICILE A ENDIGUER

La précarité alimentaire touche aussi bien les zones urbaines que rurales du territoire du PAT. Epiceries sociales, restaurants solidaires, groupements d'acheteurs, actions de sensibilisation et d'éducation à une alimentation saine et durable, de nombreux dispositifs existent déjà localement pour lutter contre la précarité alimentaire. L'essor des circuits courts de proximité et les stratégies d'actions qui en découlent (accompagnement social, lutte contre le gaspillage) s'inscrivent aussi dans cette logique de solidarité, de respect des personnes bénéficiaires et de leur environnement.

Pour aller plus loin (dans le temps, socialement, économiquement et écologiquement), certains territoires repensent les formes de l'aide alimentaire et ses modes d'approvisionnement à l'image de la métropole AMP engagée dans le Réseau France Urbaine.



Chiffres clés

INDICATEURS CLÉS SUR LA POPULATION DES BOUCHES-DU-RHÔNE

	Bouches-du-Rhone	Région
Enfants et jeunes de moins de 20 ans	24 %	22.7 %
Personnes agées de 60 ans et plus	24.9 %	27.7 %
Personnes agées de 75 ans et plus	9.4 %	10.7 %
Dont vivant seules dans leur résidence principale	42.3 %	42.3 %
En perte d'autonomie modérée ou sévère	29.8 %	26.8 %
Se sentant limitées dans les activités quotidiennes	56 %	53 %
Familles monoparentales avec enfant de moins de 25 ans	28.6 %	27.5 %
Population habitant dans un quartier prioritaire en 2013	15.7 %	10.3 %

PRÉCARITÉ ET ALIMENTATION

18.6% Part des habitants vivant sous le seuil de pauvreté dans les Bouches-du-Rhône (France métropolitaine : 13.9%/ Provence-Alpes-Côte d'Azur : 16.4%). *SOURCE : INSEE, 2014*

6,7% de travailleurs pauvres dans les Bouches-du-Rhône, 10,7% à Marseille, 15.2% à Martigues Ouest (PACA : 6.5%).

SOURCE : CAF PACA 2011

50% Part des ménages non imposables dans les Bouches-du-Rhône. *SOURCE : INSEE, 2014*

175 000 Nombre de personnes couvertes par le Revenu de solidarité active (RSA) soit **8,7%** de la population dans les Bouches-du-Rhône. *SOURCE : INSEE, 2015*

2/3 des familles monoparentales vivent sous le seuil des bas revenus dans les Bouches-du-Rhône .

SOURCE : INSEE, 2014

27% Taux de pauvreté des jeunes (âgés de moins de 30 ans) dans les Bouches-du-Rhône (25% à l'échelle régionale).

SOURCE : INSEE, 2014

50% des quartiers prioritaires de la Région Provence-Alpes-Côte d'Azur se trouvent sur le territoire du PAT.

SOURCE : ORS PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR 2018

3% de la population en Provence-Alpes-Côte d'Azur déclare être en situation "d'insécurité alimentaire quantitative", c'est-à-dire ne pas toujours manger à sa faim.

SOURCE : ARS PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR, 2010

40% de la population interrogée en Provence-Alpes-Côte d'Azur déclare avoir assez à manger mais pas toujours les aliments souhaités.

SOURCE : ARS PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR, 2012

+ 3%/an augmentation des volumes distribués pour l'aide alimentaire d'urgence en France. *SOURCE : LE RÉSEAU DES BANQUES ALIMENTAIRES, 2018*

63% des bénéficiaires de l'aide alimentaire en France se disent sensibilisés à l'importance d'une alimentation équilibrée, dont **53%** grâce aux conseils des bénévoles.

SOURCE : ÉTUDE CSA -BANQUES ALIMENTAIRES – 2018

LES ASSOCIATIONS / FONDS DE DOTATION D'ENVERGURE NATIONALE ET RÉGIONALE

- Les associations caritatives distribuant l'aide alimentaire : Banque Alimentaire, Croix Rouge Française, les Restos du Cœur, Secours Populaire…
- Fonds de dotation : FONDALIM Provence-Alpes-Côte d'Azur
- Le GRAINE Provence-Alpes-Côte d'Azur
- Les associations locales de promotion d'une alimentation de qualité et accessible : les Epiceries Solidaires (l'"épicerie du Pays d'Arles, etc.), les jardins partagés (RJSM, etc.)
- Les associations de services à la personne (notamment pour les personnes âgées, etc.).
- Centre Permanent d'Initiatives pour l'Environnement (CPIE)

LES PROFESSIONNELS DE L'AGRICULTURE, DU COMMERCE, DE LA RESTAURATION

- Le commerce de gros, de détail, l'artisanat et les métiers de bouche dont les chambres de commerce et les chambres des métiers et de l'artisanat
- Les MIN de Châteaurenard et des Arnavaux
- Les industries agro-alimentaires
- La grande distribution
- Sodexo
- La chambre d'agriculture des Bouches-du-Rhône

LES INSTITUTIONS PUBLIQUES

- La CAF
- L'ARS, le CRES, la DRAAF Provence-Alpes-Côte d'Azur (Plan National pour l'Alimentation, Plan National Nutrition Santé, etc.), le DROS Provence-Alpes-Côte d'Azur, l'ORS Provence-Alpes-Côte d'Azur, la DRJSCS, ARPE, ADEME Provence-Alpes-Côte d'Azur , le CoDEPS 13 (le comité Départemental d'éducation et de promotion de la santé des Bouches-du-Rhône), la DDCJS (Direction départementale de la Cohésion, de la Jeunesse et des Sports), le Conseil Départemental 13
- Les collectivités locales : la métropole AMP, le PETR du Pays d'Arles, ACCM et TPA, les communes via les politiques de la ville, les CCAS et les ateliers santé ville…
- Le rectorat/ les établissements d'enseignements
- Le CROUS

LES PROFESSIONNELS DE LA SANTE

- Les centres hospitaliers/ les CLAN (comités de liaison alimentation nutrition des centres hospitaliers)
- Centres Spécialisés Obésité (CSO)
- Les acteurs médicaux et paramédicaux
- La CPAM

LES CHERCHEURS

- INRA – UMR MOISA (dispositif Opticourses)
- Nutrinmed (groupe d'experts nutritionnistes, diététiciens, sociologues, chercheurs basés en méditerranée)

LA SOCIETE CIVILE LOCALE

- Les paniers marseillais
- Fonds de dotation : Fonds Épicurien
- Les AMAP des Bouches du Rhône
- La Cantine du Midi et la Drogheria
- Terre de Vrai
- La Courte Échelle à Saint-rémy de Provence
- Petit à Petit à Arles
- Jardins collectifs (Longchamp,etc.)
- Pays d'Arles en transition,etc.
- La Cité de l'Agri
- Paysan Urbain, potager GAIA, Terre de Mars, la Marmite Joyeuse
- Graines de soleil, Pain et Partage
- Associations spécialisées sur la prévention de l'obésité : Grossomodo, Ex Poids, Histoire de Poids, Objectif No Complaix
- Associations spécialisées sur la prévention du diabète

Expérience locale

PROJET SOCIAL ET ENVIRONNEMENTAL PORTÉ PAR LE CENTRE SOCIAL CCO BERNARD DU BOIS

Le Centre de Culture Ouvrière, association d'éducation populaire, gestionnaire d'équipements sociaux de proximité, intervient depuis 2010 sur le centre-ville de Marseille (quartier Belsunce). C'est dans un contexte très urbain et précaire que s'est développé avec succès le projet « Citadins ! Mangeons les champs et nos jardins » qui se décline autour de 4 axes :

- Aller avec les familles, à la rencontre des producteurs et organiser des balades-cueillettes dans la nature ;
- Proposer du jardinage de proximité dans le quartier;
- Sensibiliser les enfants (centres aérés, écoles élémentaires) à une alimentation saine, variée et équilibrée à travers un projet d'animation participatif ;
- Proposer une cuisine sociale et solidaire valorisant des produits frais au sein d'un quartier et d'un centre social en pleine reconstruction.

Le centre social a ainsi accompagné les habitants à cultiver un environnement plus favorable à la santé, à appréhender l'équilibre alimentaire et à avoir une consommation plus durable alternative à la grande distribution.

Ce projet a reçu le soutien du Programme National pour l'Alimentation, du Contrat de ville (Métropole Aix-Marseille-Provence) et de la CAF.



Éducation Alimentation · Accompagnement technique et / ou financier des projets · Circuits courts / Consom'acteurs · Recherche · Inclusion / Solidarité

ATOUTS

- Renforcement de la politique publique autour de l'alimentation et de la santé (ex : Plan national nutrition santé (PNNS) en France 2017-2021, Comité Interministériel pour la santé de mars 2019…).
- L'engagement de la métropole AMP dans le réseau France Urbaine qui comprend une série d'engagements notamment sur les thèmes de la précarité et du gaspillage alimentaire.
- Le nombre important d'organismes/d'acteurs qui œuvrent localement auprès des personnes en situation de précarité.
- L'ancrage et l'expertise des centres sociaux au cœur des quartiers politiques de la ville.

FAIBLESSES

- Une modification des rythmes alimentaires, des rapports aux repas et à la cuisine qui détériore la fonction sociale de l'alimentation (vecteur d'isolement) et induit des problématiques de santé.
- La précarité alimentaire induit des problématiques de santé.
- Une part importante de personnes exposées à la précarité sur le territoire : les jeunes, les familles monoparentales, les chômeurs, les personnes âgées...
- Un manque d'attrait et d'animation de certaines politiques: difficultés de visibilité, d'appropriation, de démarche de charte… (ex : le concept de Villes et Nutrition dans le cadre du Plan national nutrition santé (PNNS).
- Des difficultés d'identification et d'organisation des acteurs compétents sur les enjeux de précarité alimentaire.
- Le coût financier des produits locaux de qualité.

OPPORTUNITÉS

- Le croisement des enjeux d'accès à une alimentation de qualité avec d'autres questions comme le cadre de vie (habitat).
- Un travail sur les perceptions et les représentations des publics des quartiers prioritaires de la ville.
- L'école comme levier d'action directe sur la santé publique : les enfants sont les mangeurs de demain.
- Le succès des circuits courts de proximité comme les Halles Terres de Provence et le marché de Saint-Etienne du Grès (vente en demi-gros) qui offrent aux consommateurs l'opportunité d'alléger le coût de leur facture alimentaire (produits locaux 20% moins chers que dans la grande distribution).

MENACES

- Nécessité d'appréhender la sensibilisation et la formation de toute la chaine des acteurs.
- Mobilisation des publics dans la durée.
- L'évolution du Fond Européen d'Assistance aux Démunies (FEAD) après 2020.
- Des évolutions législatives qui pourront impacter significativement certaines denrées alimentaires.
- Le maintien d'un système d'aide alimentaire uniquement basé sur le don alimentaire.

ENJEUX

- L'accès pour tous, financièrement et géographiquement, à une alimentation saine et locale en quantité suffisante, tout en veillant à la durabilité des conditions de la production alimentaire.
- L'essor d'une approche transverse pour parler d'alimentation de qualité : le plaisir, la santé, le lien social, l'environnement.
- Sachant que l'environnement direct influe sur les pratiques et habitudes alimentaires, nécessité de croiser les questions d'accès à l'alimentation avec les questions d'accès au logement et de qualité urbaine.
- Une plus grande coordination et mise en réseau des acteurs/ mise en œuvre de partenariats pluridisciplinaires pour traiter les problématiques autour de l'alimentation des publics précaires.
- Importance de la formation des personnes « prescriptrices » d'une alimentation de qualité (chaines des intervenants dans les écoles, personnel encadrant des centres aérés…).

FICHE 20

LA NUTRITION ET LES ENJEUX DE SANTÉ

Surpoids, obésité, diabète et maladies cardio-vasculaires



Éléments de connaissance

PRÉVALENCE DE PATHOLOGIES AUX DÉTERMINANTS ALIMENTAIRES

Le rôle des facteurs nutritionnels dans le développement du surpoids, de l'obésité et de nombreuses pathologies (cancers, maladies cardiovasculaires, diabète) est établi scientifiquement.

De nombreuses études ont également montré que les habitants des quartiers de la politique de la ville sont en moins bonne santé que le reste de la population. Ils sont davantage touchés par certaines pathologies, comme la dépression, le surpoids, l'obésité et le diabète. En effet, au niveau national, le pourcentage de personnes obèses dans chaque catégorie de revenus varie de 1 à 4 avec 6% des personnes obèses dans les foyers disposant de plus de 5300 € de revenus mensuels contre 22% chez ceux ayant moins de 900 € mensuel. *SOURCE : EXTRAIT COLLOQUE 2012 – PROGRAMME RÉGIONAL AIDE ALIMENTAIRE - INTERVENTION NICOLE DARMON (ENQUÊTE NATIONALE OBÉPI 2009)*

Améliorer la santé des habitants des quartiers de la politique de la ville constitue ainsi un enjeu majeur de santé publique dans le département.

De multiples études scientifiques soulignent également l'importance de la période de la petite enfance dans la construction des inégalités sociales de santé. Dans les Bouches-du-Rhône, la proportion d'enfants vivant dans des foyers à bas revenus est plus élevée que dans le reste de la région (35,7 % versus 32,2 % fin 2008). Or, la prévalence des problèmes dentaires, de vue, de l'asthme et des problèmes de poids, est plus élevée chez les enfants issus de milieux défavorisés. La prise en compte des enjeux liés à la petite enfance est donc particulièrement essentielle dans les Bouches-du-Rhône.

LE CARACTERE MULTIFACTORIEL DES HABITUDES ALIMENTAIRES

Les calories les moins chères sont dans les produits secs, riches en densité énergétique mais pauvres en nutriments essentiels.
Les produits bruts tels que les fruits et légumes, les poissons ou encore les légumineuses (recommandés par le Programme National Nutrition Santé) nécessitent d'être stockés, cuisinés, et consommés rapidement, ce qui ne correspond pas aux choix et habitudes alimentaires de tous. De plus, ils représentent un coût pour les ménages parfois plus élevés que les produits transformés 'prêt à l'emploi'.

Malgré l'influence du régime alimentaire méditerranéen sur le territoire, les habitudes alimentaires résultent moins de l'expression d'un libre choix que de l'impact de facteurs culturels et environnementaux. Elles sont en effet déterminées à trois niveaux :

- technico-économiques : budget, possibilité d'intégrer ces pratiques dans sa routine quotidienne (approvisionnement, préparation…)
- psychologiques : dimension identitaire des aliments, plaisir…
- et sociales : car le repas est souvent un moment partagé avec sa famille, ses collègues, ses amis….

Accompagner le changement des pratiques doit donc prendre en considération tous ces facteurs.

La Provence bénéficie d'une très grande diversité de productions locales reconnues pour leurs effets bénéfiques et leurs vertus nutritionnelles. L'intégration de ces produits dans les établissements de restauration collective, accompagnée d'un projet éducatif ciblé autour de la cuisine, de l'approvisionnement, etc. peut apporter une réponse cohérente aux habitants du territoire : choix dans les menus, partage du repas et prix abordable pour un repas complet.

VULNÉRABILITÉ ET VIEILLESSE

En 2014 dans le département, les personnes de 75 ans et plus représentaient 9,4 % de la population. En 2028, cette proportion devrait atteindre 12%.
Parmi les personnes âgées (de 75 ans ou plus) résidant à domicile dans le département, 3 sur 10 se trouvaient dans une situation de perte d'autonomie modérée à sévère, un chiffre supérieur à la moyenne régionale (26,8 %).
Par ailleurs, seul un tiers des personnes âgées déclarait être « en bonne santé » en 2014, 56% déclaraient se sentir limitées dans les activités de la vie quotidienne (freins potentiels pour une alimentation journalière équilibrée). *SOURCE : PORTRAIT DES BOUCHES DU RHÔNE ORS PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR 2018*

La dénutrition touche aujourd'hui 2 millions de personnes en France. La prévention de la dénutrition chez les personnes âgées est considérée comme une préoccupation de santé publique. Elle doit permettre d'éviter diverses pathologies qui conduisent pour certaines d'entre elles à la perte d'autonomie.

TABLEAU 1 – Surcharge pondérale et obésité des enfants de 5 à 6 ans selon les académies (en %)

Académies	Surcharge pondérale			Obésité		
	Garçons	Filles	Ensemble	Garçons	Filles	Ensemble
Strasbourg	14,1	16,5	15,3	4,8	4,7	4,7
Guadeloupe, Guyane, Martinique*	12,5	18,0	15,1	5,2	5,6	5,4
Corse	14,3	15,7	15,0	2,8	6,5	4,6
Amiens	14,5	15,4	14,9	3,9	2,8	3,4
Créteil	13,3	16,7	14,9	4,5	5,0	4,7
Aix-Marseille	12,5	16,0	14,2	3,3	3,0	3,2
Nancy-Metz	11,0	17,2	14,0	1,1	5,2	3,1
Clermont-Ferrand	12,7	15,4	13,9	4,5	2,2	3,4
Montpellier	12,7	15,2	13,9	3,7	4,2	4,0
Poitiers	10,0	15,5	12,8	3,4	3,1	3,2
Toulouse	11,1	14,8	12,8	3,1	3,6	3,3
Lille	9,4	16,3	12,7	3,4	4,6	4,0
Orléans-Tours	12,8	12,6	12,7	3,5	3,3	3,4
Paris	10,4	14,4	12,5	2,5	2,3	2,4
Versailles	11,2	13,7	12,4	2,6	4,0	3,3
Rennes	10,5	14,0	12,1	1,3	2,6	1,9
Besançon	10,3	12,8	11,6	2,8	1,9	2,4
La Réunion	9,5	13,3	11,5	3,4	3,0	3,2
Dijon	10,4	12,5	11,4	1,8	1,8	1,8
Bordeaux	9,6	13,2	11,4	2,2	3,9	3,1
Reims	8,9	12,9	10,7	2,8	5,3	3,9
Limoges	8,2	12,8	10,4	3,0	2,3	2,7
Caen	7,6	12,8	10,3	2,2	2,1	2,1
Nice	8,5	11,9	10,2	1,1	2,2	1,6
Rouen	8,3	11,6	9,8	2,3	2,2	2,2
Lyon	8,3	11,1	9,7	1,2	2,0	1,6
Grenoble	8,9	10,2	9,5	2,8	1,5	2,1
Nantes	5,5	8,0	6,6	2,2	1,2	1,7
France métropolitaine	**10,5**	**13,8**	**12,1**	**2,8**	**3,2**	**3,0**
France + DOM	**10,5**	**13,8**	**12,1**	**2,9**	**3,3**	**3,1**

SOURCE : ENQUÊTE 2005-2006 AUPRÈS DES ENFANTS DE GRANDE SECTION DE MATERNELLE, DREES, DGESCO, DEPP

Chiffres clés

SANTÉ ET ALIMENTATION

3,50 €/jour/personne budget minimal pour une alimentation équilibrée respectant les recommandations nutritionnelles (hors les personnes bénéficiaires de l'aide alimentaire dispose en moyenne de 2.60 euros/jour). *SOURCE : ARS PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR, 2010*

50% des personnes recevant une aide alimentaire en France rencontrent des problèmes de santé. *SOURCE : RAPPORT D'ACTIVITÉ 2017 DES BANQUES ALIMENTAIRES*

L'obésité touche **2** fois plus les ouvriers que les cadres. *SOURCE : MINISTÈRE-CENTRE D'ÉTUDES ET DE LA PROSPECTIVE, 2012*

15 à 20% d'enfant en surpoids et obèses dans les familles les plus pauvres contre 5% dans les familles les plus riches. *SOURCE : PORTRAIT DES BOUCHES DU RHÔNE ORS PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR*

38% des personnes entrant en EHPAD souffrent de dénutrition en France. *SOURCE : INSTITUT CULINAIRE DU XXI SIÈCLE*

6,3 % taux de diabète traité en 2016 chez les femmes dans le département contre 4,7% à l'échelle de la région. *SOURCE : PORTRAIT DES BOUCHES DU RHÔNE ORS PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR*

8,2 % taux de diabète traité en 2016 chez les hommes dans le département contre 7% à l'échelle de la région. *SOURCE : PORTRAIT DES BOUCHES DU RHÔNE ORS PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR =*

Le diabète est la **3e** pathologie à l'origine de la morbidité dans le département en 2008. *SOURCE : PORTRAIT DES BOUCHES DU RHÔNE ORS PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR*

DE NOMBREUX ALIMENTS RECOMMANDÉS POUR LA SANTÉ SONT SOUS-CONSOMMÉS PAR LES POPULATIONS DÉFAVORISÉES

FORT STATUT ÉCONOMIQUE ET SOCIAL	FAIBLE STATUT ÉCONOMIQUE ET SOCIAL
Fruits et légumes	Pommes de terre
Graines complètes Paint complet	Féculents raffinés (pâtes, riz, semoule et pain blanc)
Poisson	Oeufs Viandes grasses Viandes en sauce
Fromage	Lait
Thé	Boissons sucrées (enfants)

Statut économique et social : sont considérés notamment le niveau d'éducation, le revenu et la catégorie socioprofessionnelle.

SOURCE : RELATION ENTRE LE PROFIL SOCIO-ÉCONOMIQUE (PSE) ET LA CONSOMMATION ALIMENTAIRE PAR GROUPE D'ALIMENTS CHEZ LES ADULTES – DARMON ET DREWNOWSKI (2008) – SYNTHÈSE RÉALISÉE PAR N.DARMON À L'OCCASION DU COLLOQUE NUTRITION ET PRÉCARITÉ (JUIN 2010)

LES ASSOCIATIONS / FONDS DE DOTATION D'ENVERGURE NATIONALE ET RÉGIONALE

- Les associations caritatives distribuant l'aide alimentaire : Banque Alimentaire, Croix Rouge Française, les Restos du Cœur, Secours Populaire…
- Fonds de dotation : FONDALIM Provence-Alpes-Côte d'Azur
- Le GRAINE Provence-Alpes-Côte d'Azur
- Les associations locales de promotion d'une alimentation de qualité et accessible : les Epiceries Solidaires (l"épicerie du Pays d'Arles, etc.), les jardins partagés (RJSM, etc.)
- Les associations de services à la personne (notamment pour les personnes âgées, etc.).
- Centre Permanent d'Initiatives pour l'Environnement (CPIE)

LES PROFESSIONNELS DE L'AGRICULTURE, DU COMMERCE, DE LA RESTAURATION

- Le commerce de gros, de détail, l'artisanat et les métiers de bouche dont les chambres de commerce et les chambres des métiers et de l'artisanat
- Les MIN de Châteaurenard et des Arnavaux
- Les industries agro-alimentaires
- La grande distribution
- Sodexo
- La chambre d'agriculture des Bouches-du-Rhône

LES INSTITUTIONS PUBLIQUES

- La CAF
- L'ARS, le CRES, la DRAAF Provence-Alpes-Côte d'Azur (Plan National pour l'Alimentation, Plan National Nutrition Santé, etc.), le DROS Provence-Alpes-Côte d'Azur, l'ORS Provence-Alpes-Côte d'Azur, la DRJSCS, ARPE, ADEME Provence-Alpes-Côte d'Azur , le CoDEPS 13 (le comité Départemental d'éducation et de promotion de la santé des Bouches-du-Rhône), la DDCJS (Direction départementale de la Cohésion, de la Jeunesse et des Sports), le Conseil Départemental 13
- Les collectivités locales : la métropole AMP, le PETR du Pays d'Arles, ACCM et TPA, les communes via les politiques de la ville, les CCAS et les ateliers santé ville…
- Le rectorat/ les établissements d'enseignements
- Le CROUS

LES PROFESSIONNELS DE LA SANTE

- Les centres hospitaliers/ les CLAN (comités de liaison alimentation nutrition des centres hospitaliers)
- Centres Spécialisés Obésité (CSO)
- Les acteurs médicaux et paramédicaux
- La CPAM

LES CHERCHEURS

- INRA – UMR MOISA (dispositif Opticourses)
- Nutrinmed (groupe d'experts nutritionnistes, diététiciens, sociologues, chercheurs basés en méditerranée)

LA SOCIETE CIVILE LOCALE

- Les paniers marseillais
- Fonds de dotation : Fonds Épicurien
- Les AMAP des Bouches du Rhône
- La Cantine du Midi et la Drogheria
- Terre de Vrai
- La Courte Échelle à Saint-rémy de Provence
- Petit à Petit à Arles
- Jardins collectifs (Longchamp,etc.)
- Pays d'Arles en transition,etc.
- La Cité de l'Agri
- Paysan Urbain, potager GAIA, Terre de Mars, la Marmite Joyeuse
- Graines de soleil, Pain et Partage
- Associations spécialisées sur la prévention de l'obésité : Grossomodo, Ex Poids, Histoire de Poids, Objectif No Complaix
- Associations spécialisées sur la prévention du diabète

Expérience locale

INSTITUT CULINAIRE DU XXIe SIÈCLE

Créé en 2017 à Marseille, l'institut culinaire du XXIème siècle, association loi 1901, est un centre de ressources et d'actions dont l'objectif est d'améliorer l'alimentation des populations fragilisées : personnes âgées dépendantes ou non, personnes en situation de handicap ou atteintes de maladies neuro dégénératives.

Plusieurs projets sont menés notamment dans des EHPAD de la métropole avec comme enjeu de redonner le plaisir de savourer des plats composés de produits locaux aux personnes fragilisées pour lutter contre la dénutrition.

D'autres projets sont portés à l'intention des personnes en situation de handicap en positionnant l'alimentation/les métiers de bouche comme un moyen d'inclusion fort.



Plus d'infos sur la carte des initiatives

https://pat-ampmetropole-paysdarles.jenparle.net/

Éducation Alimentation · Accompagnement technique et / ou financier des projets · Circuits courts / Consom'acteurs · Recherche · Inclusion / Solidarité

ATOUTS

- L'alimentation méditerranéenne (végétaux, poissons gras en conserve ; légumes secs, huile végétale…) est accessible aux petits budgets et répond aux critères d'une alimentation équilibrée.
- Un territoire dont le taux d'obésité évolue de façon moins préoccupante comparé à la moyenne nationale.
- Des professionnels de santé et des chercheurs de référence sur le territoire.
- Disponibilité en produits locaux de bonne qualité et reconnus pour leurs vertues nutritionnelles (en lien avec le régime méditerranéen).

FAIBLESSES

- Disparités des territoires (urbain, rural) et des revenus sur le territoire.
- Les denrées les plus économiques sont aussi les plus riches en sucre et en gras et les plus faibles en nutriments essentiels (féculents raffinés), matières grasses ajoutées, boissons sucrées…
- Manque de connexion dans la pédagogie entre nutrition, santé et activité physique.

OPPORTUNITÉS

- Un collectif de travail entre des professionnels de santé et de la restauration collective (Nutrinmed) unique en France.
- L'éducation à une alimentation de qualité auprès des plus jeunes a un impact majeur car elle rayonne sur la sphère familiale.
- La mise en place du *Nutriscore* qui offre un premier outil grand public de sensibilisation et d'accompagnement dans les choix alimentaires.
- La modification des régimes alimentaires nécessite d'appréhender l'alimentation dans toute ses dimensions et en particulier matérielle : approvisionnement (offre de commerce), stockage des aliments et préparation des repas (petit logement).

MENACES

- Les jeunes générations se détournent du régime méditerranéen.
- Le manque de lisibilité des messages de santé en matière d'alimentation (intérêt du bio, manger 5 fruits et légumes par jour versus impact des pesticides…).

ENJEUX

- L'essor d'approche globale pour améliorer l'alimentation des populations fragilisées en travaillant sur les obstacles à une alimentation de qualité : ce qui résulte de la genèse (éducation alimentaire, événements de la vie personnelle) et ce qui l'entretient (accès aux soins, absence de couverture complémentaire, contraintes économiques …). Ne pas se contenter de faire de « l'éducation ».
- L'accompagnement au changement de pratiques alimentaires doit s'effectuer dans des dynamiques collectives.
- L'intégration de l'activité physique est indissociable aux enjeux de nutrition santé.
- L'accompagnement spécifique des personnes en situation de précarité.
- L'accompagnement des seniors compte tenu du coût social de la dénutrition et du manque d'activité physique.

FICHE 21

LES PRATIQUES D'ACHAT

Des circuits de vente dominés par la grande distribution



Éléments de connaissance

BAISSE DE LA PART DES DÉPENSES ALIMENTAIRES

Depuis 1960, les ménages français consacrent à l'alimentation une part de plus en plus réduite de leurs dépenses de consommation : 20% en 2014 contre 35 % en 1960. En 2014, la part des dépenses alimentaires était de 3 600 € en moyenne par habitant sur l'année. Les trois quarts du budget alimentaire concernent l'alimentation à domicile, le quart restant étant dépensé dans les restaurants, cantines et débits de boissons. Dans un contexte de hausse des prix alimentaires, les français sont enclins à privilégier les prix bas notamment par rapport aux marques et aux labels qualité. Ils indiquent avoir ou vouloir modifier leurs dépenses alimentaires en achetant moins ou en moins grande quantité, voire en repoussant certaines dépenses. *SOURCE : L'INSEE- CREDOC 2017*

UNE OFFRE COMMERCIALE PÉRIPHÉRIQUE EN LIEN AVEC DES CONSOMMATEURS DÉPENDANTS DE LA VOITURE

Densément peuplé (390 habitants au km² contre 157 en moyenne à l'échelle régionale), le territoire représente un vaste bassin vie de près de 2 millions d'habitants majoritairement urbains, qui disposent d'un accès rapide à de nombreux services et équipements de la vie courante. Le nombre de commerces alimentaires est, à ce titre, élevé au regard de la population. *SOURCE : L'INSEE- CREDOC 2016 + SDUC AMP DIAGNOSTIC 2018*

Le niveau d'équipements et leur accessibilité contribuent à la qualité de vie des habitants. Toutefois, la structuration du territoire (étendue et multi polarisée) marquée par des dynamiques fortes d'étalement urbain a conduit à reporter l'offre de commerces en dehors des centres villes au profit d'un fort développement des grandes et moyennes surfaces en secteur périurbain. Ce modèle de « la ville étalée » (toujours plus loin dans le périurbain…) a généré et génère toujours de nombreux effets négatifs comme notamment la dévitalisation des centres villes devenus difficiles d'accès et la généralisation du « tout-voiture » dans les déplacements quotidiens. À titre d'exemple, sur les 18 principaux pôles marchands de la métropole Aix-Marseille-Provence (ceux de plus de 100 millions de chiffre d'affaires), seuls 3 sont des centres villes (Marseille, Aix-en-Provence et Salon-de-Provence).

LES DIFFÉRENTS CIRCUITS DE DISTRIBUTION

La grande distribution reste le « temple » d'une offre généraliste étendue, qui s'adresse au plus grand nombre, avec des prix bas et des promotions. À l'échelle nationale, comme à l'échelle locale les achats alimentaires se font pour les deux tiers en grandes surfaces (hypermarchés, supermarchés, Hard-Discounts). *SOURCE : SDUC AMP DIAGNOSTIC 2018.*

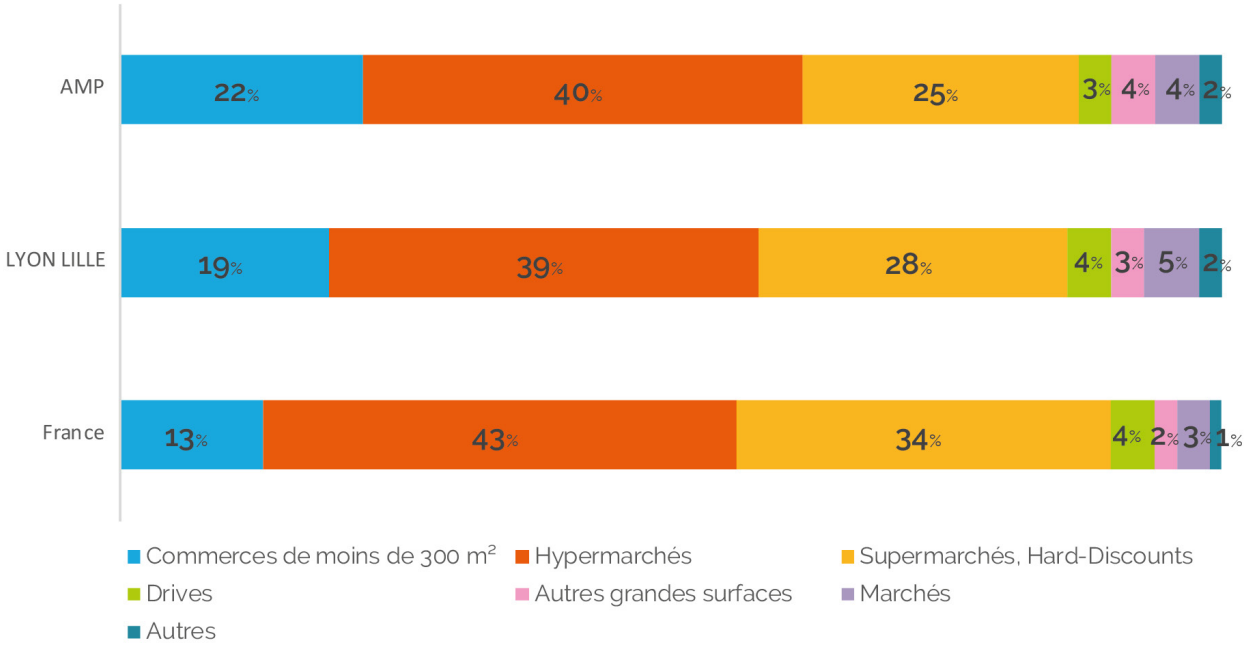
La grande distribution représente plus de 68% des parts de marchés liés à la consommation à domicile dont le chiffre d'affaire avoisinait 155 milliards d'euros en 2015. *SOURCE : BLEZAT, ÉTAT DE L'ART PAT 2018*

Toutefois, l'analyse des comportements d'achats réalisée dans le cadre du SDUC de la métropole AMP met en lumière le poids des commerces de moins de 300 m² (principalement sur Marseille) dans la structure des dépenses annuelles de consommation des produits alimentaires (boucherie, boulangerie, commerces de détails…). Localement, en lien avec la culture méditerranéenne, les marchés représentent 4% des dépenses des ménages en alimentaire, chiffre plus important que la moyenne nationale (3%) mais moins représentatif comparativement à d'autres métropoles de référence (Lilles, Lyon). Les marchés alimentaires sont les plus plébiscités pour l'achat des produits locaux vis-à-vis des autres alternatives (vente à la ferme, magasins de producteurs…). *SOURCE : SDUC AMP DIAGNOSTIC 2018*

L'émergence de nouvelles pratiques d'achats est notable en lien avec la digitalisation, le nomadisme, l'individualisation et la réduction du temps consacré à l'alimentation (pour la prise alimentaire et les achats). On peut citer « le click&collect » dont la forme la plus représentative en France est le « click&drive », la livraison à domicile (en plein essor), le e-commerce (via des smartphones) avec à l'avenir de fortes possibilités de ruptures et d'innovations (remise en cause du modèle de la distribution physique, accès croissant à l'information pour le consommateur, développement de l'alimentation connectée…). *SOURCE : MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, NESE N°43 2018*

LES CIRCUITS DE DISTRIBUTION FRÉQUENTÉS PAR LES MÉNAGES DE LA MÉTROPOLE AIX-MARSEILLE-PROVENCE POUR LES ACHATS ALIMENTAIRES

La donnée n'existant pas à l'échelle du territoire du PAT, elle est présentée ici à l'échelle de la métropole Aix-Marseille-Provence.



SOURCE : ENQUÊTE CONSOMMATION DES MÉNAGES AMP-AID- EXTRAIT DU SDUC AMP DIAGNOSTIC 2018

Chiffres clés

49 % des français se rendent au moins une fois par mois dans les hyper et supermarchés. *SOURCE : OBSOCO, 2018*

Les courses alimentaires en grande surface sont perçues par plus de **60%** des consommateurs français comme « une contrainte » et **30%** des personnes interrogées associent l'hypermarché au mot « stressant ». *SOURCE : OBSOCO, 2018*

71% des personnes interrogées estiment que la grande distribution a sa part de responsabilité dans la crise économique et sociale que connaît la France. *SOURCE : OBSOCO, 2018*

L'agriculture ne capte que **6% à 8%** de la valeur de l'euro-alimentaire dépensé. *SOURCE : FRANCEAGRIMER, 2015*

95% de la population régionale accède en moins de 7 minutes en voiture aux principaux services de la vie courante (écoles, supermarchés, médecins, salons de coiffure…). *SOURCE : SRADDET PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR, 2018*

123 drives sur le territoire liés la grande distribution à l'échelle du PAT. *SOURCE : LEBONDRIVE.FR, 2019*

200 marchés alimentaires et **45** marchés paysans à l'échelle du PAT. *SOURCE : AUPA, 2019*

10.8 milliards d'euros de dépenses annuelles de consommation sur la métropole AMP en 2018 (+22% d'évolution depuis 2004). *SOURCE : SDUC AMP DIAGNOSTIC 2018*

847 millions d'euros de dépenses annuelles de consommation sur le PETR du Pays d'Arles en 2011 (+22% d'évolution depuis 2004). *SOURCE : CCI PAYS D'ARLES*

49% des dépenses annuelles de consommation sur le périmètre du PAT sont liées à l'achat de produits alimentaires. *SOURCE : SDUC AMP DIAGNOSTIC 2018/ CCI PAYS D'ARLES*

81% des dépenses alimentaires des ménages en Pays d'Arles se font sur le territoire du PETR du Pays d'Arles (faible évasion commerciale). *SOURCE : CCI PAYS D'ARLES*

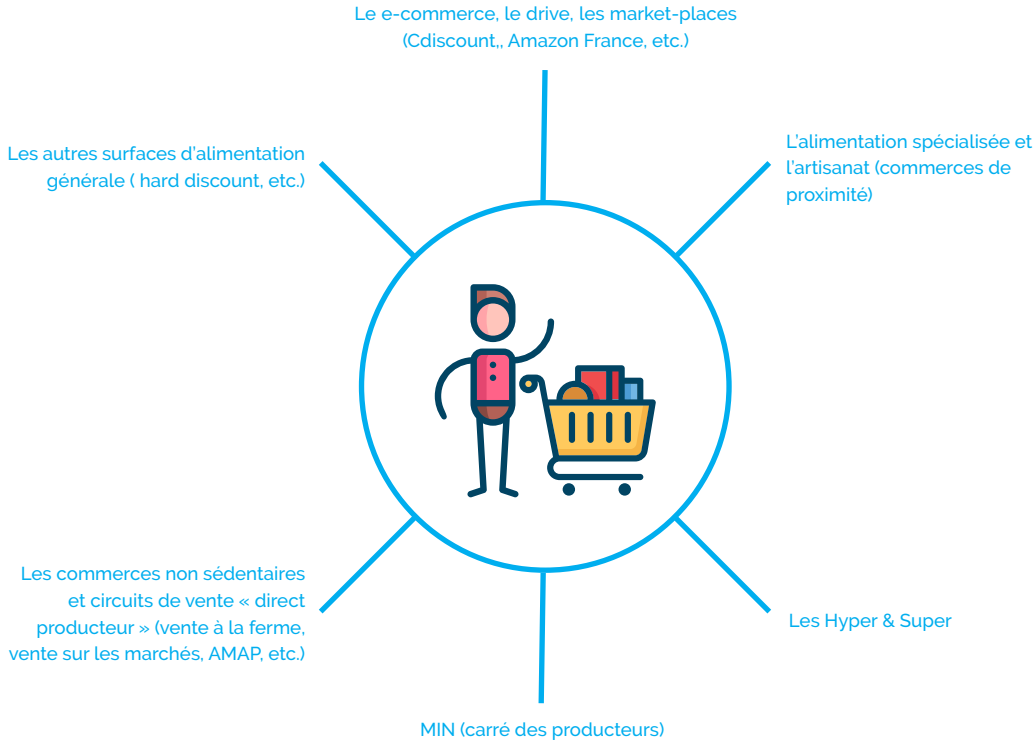
La métropole totalise une densité de **3.1** commerces alimentaires pour 1000 habitants (contre 2,2 pour les métropoles de Lille et Lyon). *SOURCE : SDUC AMP DIAGNOSTIC 2018*

55% des surfaces de vente de la métropole sont localisées sur des zones commerciales, **30%** dans les quartiers et espaces périurbains et **15%** dans les centres-villes. *SOURCE : AUPA-AGAM-CCI, 2018*

40% de l'emploi lié aux commerces se concentre sur les zones commerciales à l'échelle de la métropole. *SOURCE : AUPA-AGAM-CCI, 2018*

Les principaux circuits de distribution des produits locaux sont les marchés (**57%** des répondants), les artisans/commerçants (**51%**), les grandes surfaces (**36%**), les magasins de producteurs (**27%**), la vente à la ferme (**11%**). *SOURCE : ENQUÊTE CONSOMMATION DES MÉNAGES - SDUC AMP 2018*

Réseau des acteurs



Les différents circuits de vente pour l'alimentaire

Expérience locale

LE PREMIER DRIVE FERMIER « BIENVENUE À LA FERME » DES BOUCHES-DU-RHÔNE

Une quinzaine de producteurs des Bouches-du-Rhône se sont regroupés au sein de l'association « paysans connectés » pour promouvoir et valoriser leurs productions en ligne.

Sous l'impulsion et l'aide de la Chambre d'Agriculture des Bouches-du-Rhône et du territoire du Pays d'Aix de la Métropole Aix-Marseille Provence, ce projet a vu le jour fin 2016 sur Venelles et depuis 2017 sur Aix-en-Provence.

Le drive fermier en Provence assure une relation directe entre producteurs et consommateurs. Les produits sont garantis locaux, frais et de saison sur une large gamme (fruits, légumes, viandes, œufs, produits laitiers, épiceries, boissons, aromatiques). L'essor du dispositif est à l'étude sous réserve de nouvelles antennes de distribution et de moyens budgétaires.



PAT j'en parle

Plus d'infos sur la carte des initiatives

https://pat-ampmetropole-paysdarles.jenparle.net/

ATOUTS

- Des équipements commerciaux nombreux et accessibles pour la population locale.
- Une captation importante du petit commerce de centre-ville dans la structure des dépenses annuelles de consommation à l'échelle de la métropole (en comparaison avec les dynamiques nationales).
- Dynamisme de l'emploi local dans le secteur alimentaire.
- Une culture méditerranéenne du marché et un maillage important sur le territoire.

FAIBLESSES

- Une part du budget des ménages pour l'alimentation en baisse structurelle.
- Une concentration des commerces en espaces périurbains causée par le "tout voiture".
- Une baisse de la part des centres villes dans l'offre commerciale du territoire.
- En lien avec les évolutions sociétales (recherche de praticité, de gain de temps), les achats alimentaires sont en partie considérés comme du temps contraint qui tend à être minimisé.

OPPORTUNITÉS

- Des évolutions législatives qui renforcent les obligations en matière d'urbanisme commercial.
- Des circuits traditionnels de distribution (boulangeries, artisans, petits producteurs, marchés…) qui ont la cote auprès des consommateurs mieux informés et plus exigeants (recherche d'une offre plus segmentée et individualisée).
- La perte de confiance des consommateurs dans la grande distribution.
- Une prise de conscience, par les consommateurs, des enjeux sanitaires liés aux produits transformés et de la capacité "militante" d'un acte d'achat.
- Le développement, via les applications numériques, d'outils performants de traçabilité, d'accès à l'information, et d'aide à la décision.

MENACES

- Avec l'essor de la mise en relation par le digital, un développement de nouvelles concurrences et une remise en cause partielle du modèle de la distribution physique.
- La révolution numérique dans l'acte d'achat (recherche et partage de l'information, achat, livraison, évaluation post-achat…) tend à modifier notre rapport à l'alimentation, à créer de nouvelles concurrences et à remettre en cause le modèle de la distribution physique.

ENJEUX

- La planification, l'organisation des commerces dans l'espace.
- L'organisation et l'animation de relations de proximité entre les maillons de la chaine alimentaire autour de la question des prix de la production et des prix à la consommation.
- L'usage du numérique dans la commercialisation des produits en circuits de proximité.
- La collecte et la valorisation d'informations liées à l'alimentation connectée : données issues du consommateur (historique des ventes…).
- L'adaptation du tissu de distribution aux mutations des pratiques d'achat et comportements alimentaires.



FICHE 22

LES CIRCUITS COURTS DE PROXIMITÉ

Proximité sociale et dimension solidaire entre producteurs et consommateurs

Éléments de connaissance

DÉFINITION : CIRCUITS COURTS & CIRCUITS DE PROXIMITÉ

Un circuit court est un « mode de commercialisation des produits agricoles qui s'exerce soit par la vente directe du producteur au consommateur, soit par la vente indirecte, à condition qu'il n'y ait qu'un seul intermédiaire » *(SOURCE : MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE)*. Les circuits courts intégrent deux dimensions essentielles : la proximité sociale et la dimension solidaire de cette proximité géographique. Les circuits de proximité sont un mode d'organisation alternatif pour un secteur agricole en crise et des consommateurs en manque d'informations et de liens sociaux *(SOURCE : HAL, 2014)*.

LES FORMES DE CIRCUITS COURTS DE PROXIMITÉ

La vente en demi-gros et au détail répond à la demande des restaurateurs et des primeurs. Quelques GMS et quelques magasins bio s'approvisionnent directement chez les producteurs. Des communes et intercommunalités (comme Terre de Provence) accompagnent le sourcing et la mobilisation des producteurs afin d'augmenter la part de produits locaux dans les établissements de restauration collective. Des plateformes de mise en relation entre fournisseurs locaux et acheteurs publics ont émergé et parmi elles, Agrilocal 13, initée par le Conseil Départemental et animé par la Chambre d'agriculture des Bouches-du-Rhône.

Plus récemment se sont développées des formes de vente directe en demi-gros aux particuliers au sein du marché de gros de St-Etienne-du-Grés, au sein du MIN de Châteaurenard et au sein des Halles Terres de Provence à Plan de Campagne.

La vente au détail revêt plusieurs formes dont voici des exemples :

- La vente à la ferme, sur les marchés forains et sur les marchés paysans (ex : marchés de Graveson, Arles, Aubagne, Gardanne, Marseille cours Julien et sur le parvis du Conseil départemental, Aix-en-Provence,…).
- La vente événementielle sur les foires et marchés (marché des 13 desserts à Aix-en-Provence, le Salon des Agricultures de Provence à Salon-de-Provence, Camargue Gourmande à Arles, etc.).
- La vente sous forme de paniers auprès de consommateurs qui se regroupent en AMAP (Association Pour le Maintien de l'Agriculture Paysanne) pour acheter des produits locaux chaque semaine. 37 AMAP sont recensées sur le territoire du PAT. *SOURCE AMAP DE PROVENCE, 2019*
- La vente sous forme de paniers par l'entreprise agricole elle-même avec ou sans abonnement ou par un intermédiaire (ex : Potager city);
- L'épicerie sociale et solidaire, dont le principe consiste à apporter une aide, principalement alimentaire, à un public en difficulté économique, fragilisé ou exclu (à Arles, Chateaurenard, La Ciotat, Marseille);
- Le Point de vente collectif, magasin en vente directe de produits fermiers, géré collégialement et uniquement par un groupe de producteurs (ex : le COPPAS à St-Rémy-de-Provence et le point de vente collectif « Chez les Producteurs » à Aubagne»).

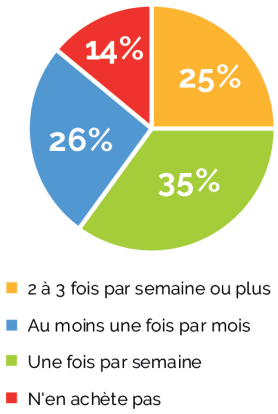
Le réseau TRAME et la Fédération Régionale des Groupes d'Etudes et de Developpement Agricoles (FRGEDA) PACA accompagnent la mise en réseau et les échanges d'expériences entre les magasins de producteurs (création d'une association des magasins de producteurs en 2016).

De nouvelles formes de commercialisation au détail voient le jour :

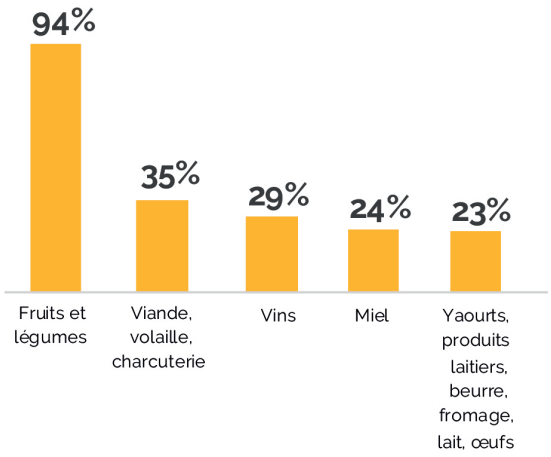
- Le drive fermier (Terre de Vrai spécialisée en produits bio, Drive fermier en Provence issu du réseau Bienvenue à la Ferme).
- Le distributeur automatique (à Aubagne, Aix-les-Milles, Saint-Andiol, d'autres sont en projet).
- Des formats de distribution en vrac sont également en plein développement pour limiter les déchets des contenants.

D'autres projets sont en cours, comme « Lou fadarie » au Puy-Sainte-Réparade (projet d'une plateforme et d'un point de vente collectif, aide à l'installation d'agriculteurs, sensibilisation du jeune public,…) ou la Scoop CARREMENT Bio à Saint-Cannat (projet d'un magasin de producteurs, d'un site web marchand, d'animations,etc.).

Fréquence d'achats de produits locaux



Type de produits achetés

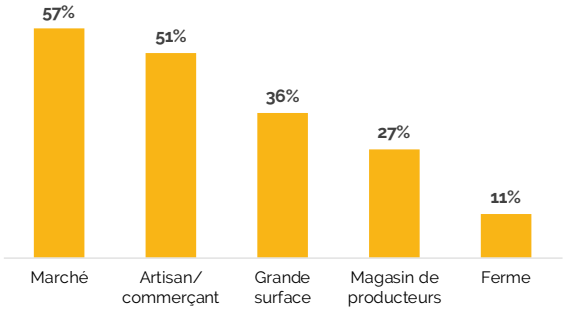


SOURCE : ENQUÊTE CONSOMMATION DES MÉNAGES - SDUC AMP 2018

Schéma Directeur d'Urbanisme Commercial (SDUC) AMP Métropole - Diagnostic 2018

Une enquête sur les comportements d'achat a été réalisée en 2018 auprès de 4600 ménages (échantillonnage représentatif) et sur un panel de 33 produits de consommation (alimentaires, équipements à la personne, bricolage-jardinage, biens culturels, mobiliers, déco, électroménagers, coiffure et soins esthétiques). En complément, une enquête qualitative en ligne (1056 réponses) a été réalisée.

Circuits de distribution dans lesquels les produits locaux sont achetés



Chiffres clés

La vente en circuits courts de proximité représente **15%** environ des débouchés de l'agriculture du PAT. *SOURCE : CA13, 2019*

30 % des agriculteurs locaux pratiquent ou souhaiteraient pratiquer la vente en circuits courts de proximité. *SOURCE : CA13, 2019*

5 à **10%** des fruits et légumes produits sur le territoire du PAT et consommés localement. *SOURCE : CA13, 2014*

200 marchés de plein vent et **45** marchés paysans/de producteurs à l'échelle du PAT.*SOURCE : AUPA, 2019*

37 AMAP sur le territoire du PAT (soit 2000 familles et 133 paysans adhérents). *SOURCE : AMAP DE PROVENCE, 2019*

Le réseau Bienvenue à la Ferme au sein du périmètre du PAT : **44** points de vente à la ferme, **8** offres d'hébergement, **6** offres de restauration et **20** activités de découverte de l'activité agricole et d'élevage. *SOURCE : CA13, 2016*

Les **⅔** des exploitations en Bio consacrent au moins 20 % de leur temps de travail à la vente directe (hors production et transformation). *SOURCE : AGENCE BIO, ENQUÊTE NATIONALE « VENTE DIRECTE », HORS VITICULTEURS*

QUELQUES BILANS :

Agrilocal13 (après 1 an et demi d'activité) : *SOURCE : CHAMBRE D'AGRICULTURE 13*

- **21** tonnes de produits commandés.
- **138** fournisseurs.
- **68** acheteurs publics (dont 90% de collèges).

Le Marché de l'Esplanade du Conseil Départemental :

- **20** producteurs tous les mardis. *SOURCE : CHAMBRE D'AGRICULTURE 13*

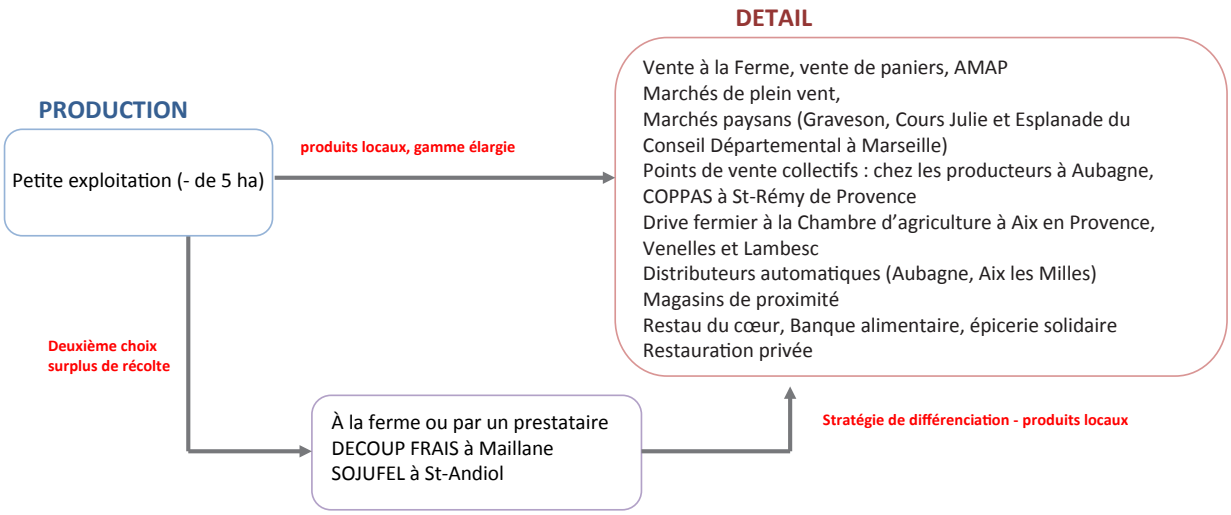
Salon des Agricultures de Provence, à Salon-de-Provence :

- **120** producteurs, 50 000 visiteurs sur 3 jours, 1500 animaux. *SOURCE : CHAMBRE D'AGRICULTURE 13*

Point de vente collectif « Chez les Producteurs » à Aubagne : *SOURCE : CHAMBRE D'AGRICULTURE 13*

- **27** producteurs et une gamme d'une quarantaine de produits (fruits et légumes, œufs, viandes, fromages, miels).

Réseau des acteurs



Les petites exploitations maraîchères vendent l'intégralité de leur production au détail en développant une gamme de produits la plus élargie possible tant au niveau de la gamme que du calendrier de production. Certaines exploitations pratiquent la petite transformation sur le deuxième choix ou les surplus de récolte, les produits transformés viennent compléter la gamme de produits frais et rendent l'offre plus attractive pour le consommateur, ce qui a pour effet l'augmentation de la valeur du panier moyen.
Favoriser la petite transformation au bénéfice des petites exploitations présente un double intérêt : conforter la viabilité de ces exploitations et enrichir l'offre de produits locaux pour les clients.

Expérience locale

LES « HALLES TERRES DE PROVENCE »

De Mai à octobre, la Halle Terres de Provence installée à Plan de Campagne depuis 2010 (et à Pertuis entre 2013 et 2018) permet aux consommateurs de remplir leurs cagettes de produits locaux proposés à un prix inférieur de 20% à ceux pratiqués dans la grande distribution. Ce circuit agricole, complémentaire des marchés de détails existants, abrite plus d'une trentaine de producteurs sous un chapiteau de 825 m². Côté variété, outre les fruits et légumes locaux, viandes, œufs, pain, miel, huiles et autres fleurons du terroir provençal enrichissent l'offre.

Ce marché, initié par le Pays d'Aix et 8 partenaires européens dans le cadre du projet Rururbal (RURal Urbain Alimentation), propose des produits biologiques et raisonnés. En matière économique, il permet aux producteurs de développer leur chiffre d'affaires, voire, pour certains, de créer des emplois. Il offre aux consommateurs une opportunité d'alléger le coût de leur facture alimentaire et permet aussi aux commerçants de la zone commerciale de bénéficier d'un flux de clientèle.
La vente en demi-gros, propice à la redistribution est génératrice de lien social. Par ailleurs, tout au long de la saison des animations sont proposées autour de la gastronomie et de la nutrition/santé.
Quant à l'impact sur l'environnement, il se mesure en termes de réduction des emballages et de trajets raccourcis. Les produits parcourent en effet moins de 45km en moyenne entre le champ ou la serre et le point de vente.



Bilan des Halles Terre de Provence

- **124 000** visiteurs et **63** producteurs locaux sur les deux sites (Plan de Campagne et Pertuis) sur la saison 2018.
- **1047** tonnes de marchandises écoulés pour **119** marchés de 2 heures en 2017.
- **98%** des clients satisfaits de la qualité des produits et des relations avec les producteurs en 2017.
- Panier moyen en 2018 : **38 €** pour **18 kg** à Plan de Campagne.

SOURCE : SERVICE AGRICULTURE DU PAYS D'AIX

ATOUTS

- Conditions climatiques qui favorisent les marchés de plein air.
- Une gamme élargie de productions (fruits, légumes, viande, miel, fromages) attractive pour la vente au détail.
- Une fréquentation touristique importante qui, en été, compense le départ en vacances des résidents au niveau de la demande de produits du terroir.
- Une agriculture périurbaine autour de l'agglomération d'Aix-Marseille orientée vers les circuits courts de proximité.

FAIBLESSES

- Une production spécialisée orientée en majeure partie vers l'expédition.
- Des comportements d'achat qui privilégient les produits transformés prêts à être consommés.
- 80% des achats en fruits et légumes se fait en grande distribution.
- Un faible pouvoir d'achat des ménages qui favorise les produits d'importation.
- Des volumes de commande parfois insuffisants en circuits courts occasionnant des coûts logistiques importants.

OPPORTUNITÉS

- Développement des circuits courts de proximité.
- Opportunité de surfer sur la vague du « consommer local ».
- Une attente des consommateurs de disposer de produits locaux au plus proche de chez eux, d'où le développement de nouveaux marchés.
- Des contraintes réglementaires et législatives en faveur du consommé local.
- Diminution des coût en travaillant sur la logistique du premier et du dernier km.
- Création d'un système de promotion des professionnels s'approvisionnant en local.

MENACES

- Concurrence des territoires voisins qui viennent proposer leur offre de produits du terroir attirés par la démographie importante de notre territoire.
- De nouvelles formes de circuits de proximité ne s'intéressant plus à la proximité relationnelle (distributeurs, drive).
- Réaction de la grande distribution face au développement de nouvelles formes de distribution impactant ses parts de marché.
- Enseignes commerciales qui communiquent sur la commercialisation de produits frais en circuits courts alors que ce n'est pas le cas.

ENJEUX

- L'internalisation de la fonction de distribution par l'agriculture.
- L'accessibilité des produits du territoire à tous les ménages.
- L'engagement des politiques publiques à encourager cet essor pour faire reculer la fracture alimentaire, profiter à l'emploi local, renforcer l'accessibilité sociale.
- L'accompagnement des agriculteurs pour investir les circuits courts existants.
- La communication et la visibilité des circuits courts existants.
- La diversification des débouchés pour des exploitations en difficulté financière.
- La visibilité pour les consommateurs de l'offre disponible en circuit-court.



FICHE 23

LA RESTAURATION HORS DOMICILE

comme enjeu à la dynamique locale et à la structuration de la filière distribution

Éléments de connaissance

LE RESTAURANT, PHÉNOMÈNE CULTUREL

« Tavernes », « Auberges », « Cabarets », « Traiteurs », l'existence de commerçants servant à boire et à manger est ancienne, et ces lieux s'inscrivent dans la tradition de commensalité (du manger ensemble et de l'hospitalité) des cultures latines. Les « Restaurants » tels que nous les connaissons ont, eux, proliféré à partir de la révolution française.

En 2016, le marché de la restauration hors domicile est estimé à 6,1 milliards de repas, soit l'équivalent de 2 repas par semaine pris hors domicile par français. Dans les Bouches-du-Rhône, cela représente entre 187 et 200 millions de repas par an. Dans la restauration hors domicile (RHD), on estime à 94 millions de repas en restauration collective tous secteurs confondus dont environ 37 millions de repas en restauration collective scolaire totale. *SOURCE : BLEZAT CONSULTING, 2019*

DES ÉVOLUTIONS QUI SUIVENT LES MODES DE VIE

Aujourd'hui les formes de restauration continuent d'évoluer en lien avec les modes de vie : même si la convivialité du repas pris assis entre amis ou en famille reste un trait marquant du modèle français, le temps consacré aux repas diminue. Le restaurant traditionnel avec service à table reste important, mais la restauration rapide et le nomadisme alimentaire ont connu un fort accroissement ces dernières décennies.

Parmi les entreprises de restauration commerciale dans les Bouches-du-Rhône (hors débits de boissons et hébergements), la restauration rapide représente 49 % des établissements, et les restaurants traditionnels 45 %. *SOURCE : INFOGREFFE, JUIN 2019, TRAITEMENT TERO SCIC.*

Comme les autres secteurs économiques, la restauration a connu des évolutions structurelles : spécialisation, concentration, intermédiaires… En région Sud aujourd'hui, les grossistes représentent 80 % des parts de marchés de l'approvisionnement de la RHD. *SOUCE : BLEZAT CONSULTING, 2018*.

À l'échelle régionale, l'hébergement et la restauration emploient 5,5 % des actifs, et beaucoup de jeunes : 29 % des actifs y ont moins de 30 ans, contre 19 % dans les autres secteurs d'activités. Les métiers sont variés : cuisiniers, aides cuisiniers, serveurs, patrons et cadres. *SOURCE : DAT@ORM*

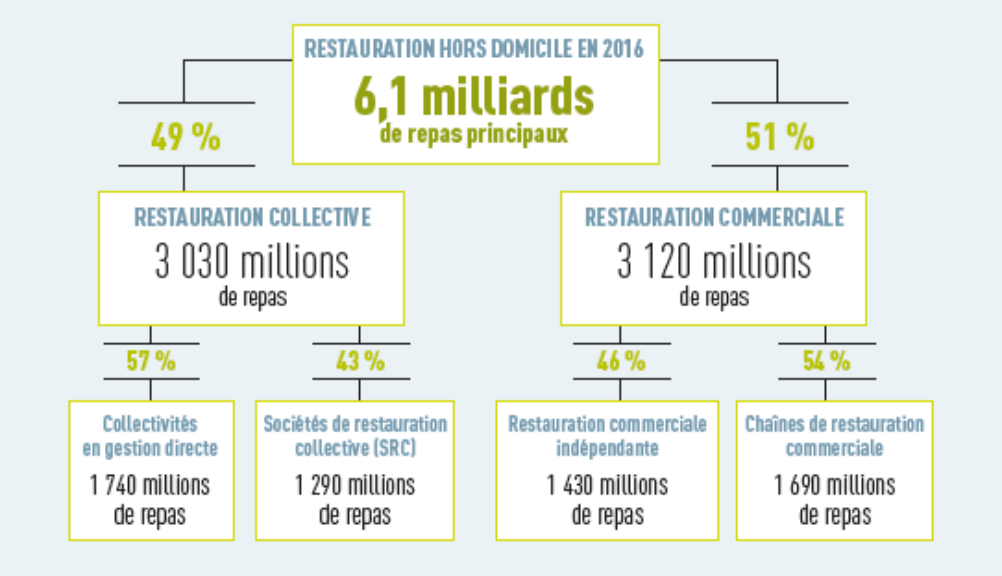
LA RESTAURATION COLLECTIVE AU COEUR DE L'ACTUALITE

Les collectivités locales en première ligne :

Depuis quelques années, les collectivités locales se saisissent de la restauration collective comme un sujet politique transversal. En effet, ce thème permet d'agir à la fois sur la santé (nutrition), le social (accès à tous à une alimentation de qualité), l'éducation (sensibilisation des convives), l'agriculture (structuration de filières plus courtes et plus locales), environnement (agriculture biologique notamment), l'économie et l'emploi (emplois agricoles et en restauration). La ville de Marseille s'est notamment emparée du sujet ou encore l'Établissement Public Administratif de Restauration Collective d'Arles (EPARCA) qui a créé un groupement d'achat avec la ville d'Avignon et alloti son approvisionnement afin d'avoir une offre de restauration en grande partie locale, durable et de saison.

Loi Egalim : les bouleversements qui s'annoncent :

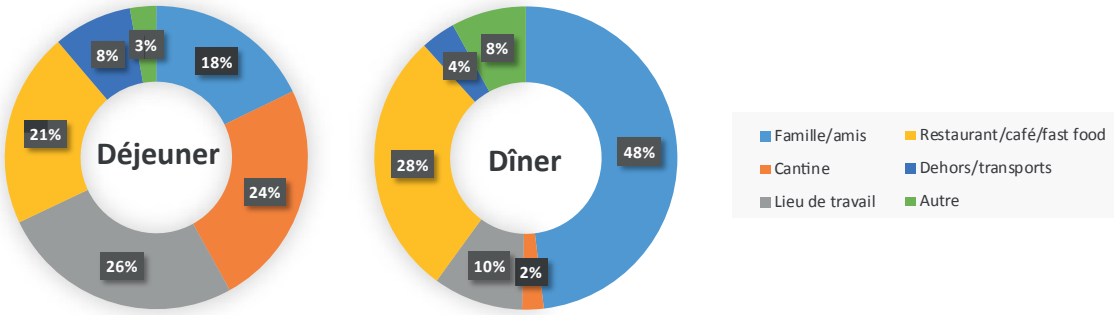
La restauration collective est également de plus en plus prise en compte dans les politiques nationales. La Loi EGalim, entrée en vigueur en novembre 2018, fixe notamment des objectifs ambitieux : au plus tard le 1er janvier 2022, les repas servis en restauration collective dans tous les établissements chargés d'une mission de service public devront compter 50% de produits de qualité et durables, dont au moins 20 % de produits biologiques. Si certains établissements ont déjà bien avancé dans cette dynamique, ces objectifs constituent un challenge pour la plupart des restaurants.



SOURCE : GIRA FOODSERVICE 2016 / INTERFEL

DÉTAIL DES LIEUX HORS DOMICILE DES DÉJEUNERS ET DÎNERS CHEZ LES ADULTES DE 19 À 79 ANS

SOURCE : ÉTUDE INCA3 (2014-2015), TRAITEMENT ANSES



Chiffres clés

Entre **187** et **200 millions** de repas hors domicile par an estimés dans les Bouches-du-Rhône. *SOURCE : BLEZAT CONSULTING, 2019*

93 millions de repas estimés en restauration collective par an dans les Bouches-du-Rhône. *SOURCE : BLEZAT CONSULTING, 2019*

25% du budget alimentaire des ménages concerne l'alimentation hors domicile (contre 14% en 1960). *SOURCE : INSEE – CREDOC 2017*

Entre **187 millions** d'euros et **248 millions** d'euros HT d'achats alimentaires en restauration collective par an dans les Bouches-du-Rhône soit 32% de la valeur de la « Ferme Bouches-du-Rhône ». *SOURCE : BLEZAT CONSULTING, 2019 ; COMPTE DE L'AGRICULTURE, RÉSULTATS DÉPARTEMENTAUX – AGRESTE, INSEE*

8 541 restaurants commerciaux (hors hotels-restaurants), **1 469** établissements scolaires avec cantine (école, collège, lycée) et **562** établissements d'accueil santé et social à l'échelle du PAT. *SOURCES : INSEE, BASE PERMANENTE DES ÉQUIPEMENTS 2017 + ARS*

9 parents sur **10** souhaitent que des produits bio soient proposés en restauration scolaire *SOURCE : AGENCE BIO , 2018*

4% de bio dans la restauration collective en France – en valeur des achats alimentaires. *SOURCE : AGENCE BIO, 2018*

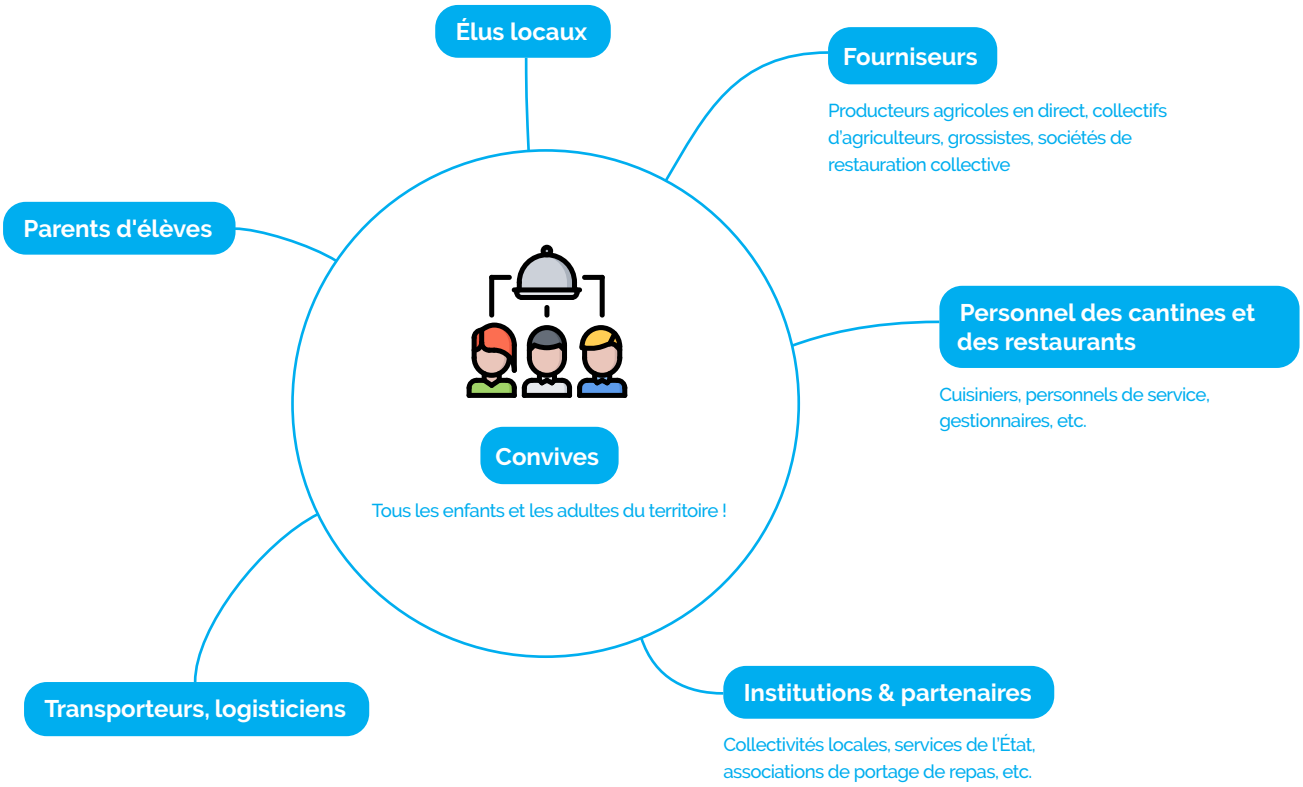
Entre **1,5** et **2 €** c'est le coût matière d'un repas moyen en restauration scolaire en France, soit généralement 25% du coûts d'un repas. *SOURCE : AGORES, 2016*

8 à **12 €** c'est le coût global d'un repas dans une cantine de collège dans les Bouches-du-Rhône, les familles payent 3 € par repas. *SOURCE : CONSEIL DÉPARTEMENTAL, 2019.*

100 collèges adhérent à l'opération "Manger autrement au collège", une subvention de 8000 euros est versée par le département pour favoriser l'approvisionnement local. *SOURCE : CONSEIL DÉPARTEMENTAL 13- 2019.*

90% des collèges du département des Bouches-du-Rhône se fournissent chez des producteurs locaux. *SOURCE : CONSEIL DÉPARTEMENTAL 13- 2019.*

Réseau des acteurs



Expérience locale

DU BIO ET DU LOCAL DANS LES RESTAURANTS SCOLAIRES DE MARSEILLE

La ville de Marseille a confié à la Sodexo pour les sept prochaines années, la restauration scolaires de ses écoles maternelles et élémentaires, avec une augmentation des produits biologiques et locaux (PACA, Corse et Gard) dans les assiettes. Depuis septembre 2018, la part de produits biologiques dans les menus servis est de 50% et celle des produits locaux est de 35%. Sodexo s'est engagé à atteindre 50 % de produits locaux en 2024, les pourcentages étant calculés en nombre de composantes. Outre le choix des approvisionnements de qualité et responsables, le patrimoine local est à l'honneur dans les restaurants scolaires avec des produits et plats typiques de la région comme les navettes de la Biscuiterie La Castellane, le riz de Camargue, la bouillabaisse, la tapenade, l'huile de Mouries.

Pour bien se rendre compte des volumes, il faut savoir qu'un seul service représente 7 tonnes de carottes, 5 tonnes de pommes de terre. Dans de telles conditions, la société de restauration doit développer en continu des partenariats avec des producteurs et des opérateurs locaux, et parfois même ses propres filières, afin de sécuriser les approvisionnements. Enfin, la ville propose 4 repas végétariens par mois en phase avec les dispositions de la Loi EGalim. *SOURCE : VILLE DE MARSEILLE*



PAT j'en parle

Plus d'infos sur la carte des initiatives

https://pat-ampmetropole-paysdarles.jenparle.net/

ATOUTS

- Le territoire du PAT, un fort potentiel de production locale :
  - 1er producteur français de tomates, salades, courgettes, pêches et nectarines, poires, olives et riz.
  - 1 547 tonnes de produits de la mer vendues dans les ports et marchés locaux.
- Une vingtaine de produits sous signe officiel de qualité et d'origine contrôlée (AOC-AOP, IGP…).
- 1er département Bio de France en % de la SAU (28,8%).
- Un fort potentiel de consommation de 2 millions d'habitants.
- Des territoires au rayonnement touristique international : la Provence, les Alpilles, la Camargue, … avec un potentiel de consommation touristique important.

FAIBLESSES

- Les producteurs sont majoritairement tournés vers les filières longues de commercialisation.
- Les commandes publiques de produits agricoles sont dispersées : difficulté pour massifier les volumes.
- Les techniques d'achat public restent encore trop peu déployées (ex : sourcing produits, allotissement techniques et géographiques).
- Des contraintes budgétaires fortes pèsent sur le secteur de la restauration collective publique.
- La RHD est un système avec de nombreux opérateurs privés dans la chaîne : il y a une forte opacité du fonctionnement, et donc une méconnaissance du secteur qui pénalise l'action publique.
- Des filières locales à faible valeur ajoutée (fruits et légumes) par rapport aux charges de transport en RHD.

OPPORTUNITÉS

- La Loi Egalim amène des objectifs créant une dynamique des acteurs.
- La restauration collective reste un marché plus stable que la restauration commerciale, et un marché en hausse.
- La population est en demande de produits sains, durables, locaux.

MENACES

- La baisse de la part du budget alimentaire dans le budget total des ménages.
- Le foisonnement d'initiatives (légumeries, plateformes) rarement coordonnées avec risque d'une concurrence forte et de non équilibre économiques de ces outils.
- Le manque de coordination entre acteurs de la chaine de valeur limite l'introduction des produits locaux en RHD.
- La RHD reste encore un débouché pouvant limiter l'intérêt économique pour les producteurs.

ENJEUX

- La compréhension des flux alimentaires en RHD pour agir efficacement sur le système.
- La structuration / massification de l'offre d'un côté et l'adaptation de la demande de l'autre aux capacités de réponses locales, en articulant leur montée en puissance.
- L'organisation inter-productions « végétales et élevages » propices à davantage de valeur économique des produits transportés.
- Se fixer collectivement par la chaine d'acteurs des objectifs annuels d'introduction de produits locaux dont bio dans la restauration collective publique afin de répondre aux enjeux de la loi Egalim.
- La dynamisation, la coordination, l'animation de la multitude d'établissements et de donneurs d'ordre indépendants.
- La formation des cuisiniers.
- L'éducation des comportements alimentaires.
- La recherche-développement, l'expérimentation, le transfert-diffusion de systèmes logistiques efficients pour l'environnement et en termes de coûts pour les acteurs.

FICHE 24

TERROIRS, GASTRONOMIE ET TOURISME

Un patrimoine alimentaire à préserver et promouvoir



© DAVID GIRARD

Éléments de connaissance

UN TERRITOIRE BÉNÉFICIANT D'UNE FORTE IDENTITÉ GASTRONOMIQUE

Le territoire, de par ses nombreuses composantes culturelles (Camargue, Provence, côte maritime, ...), possède un patrimoine gastronomique riche : bouillabaisse, aïoli, anchoïade, pieds et paquets, gardianne de taureau, ratatouille, soupe au Pistou, tapenades, panisses, poutargue sont des plats à base de produits locaux tels que le riz, l'olive, le poisson, les produits maraîchers, etc. qui portent l'image de notre territoire. Les spécialités sucrées sont également emblématiques : navettes, calissons, pâte de coing, pompe ou gibassihé, chique et suce-miel. Sans oublier la brousse du Rove, les vins de Provence de qualité, le pastis ou encore la bière faite à partir du riz de Camargue.

Les fêtes et manifestations sur le thème du terroir sont nombreuses et témoignent de l'attachement des habitants au patrimoine agricole et alimentaire du territoire : fête de la transhumance à St-Martin-de-Crau, ferrades à Arles et Stes-Maries-de-la-Mer qui mettent à l'honneur la Gardiane et le riz de Camargue, Camargue gourmande à Arles, marché des Treize Desserts à Aix-en-Provence, Trophée des Maraîchers à Châteaurenard, fête de l'âne à Allauch, foire à l'ail à Marseille, la fête de l'olive à Mouriès, les Anguillades à St-Chamas, les sardinades à Martigues et Port de Bouc, les oursinades à Carry-le-Rouet, les marchés aux poissons de Marseille et de Carro, les marchés paysans de La Ciotat, Aubagne, Marseille, Salon-de-Provence, St-Martin-de-Crau, Arles, Graveson et St-Rémy-de-Provence.

2019, ANNÉE DE LA GASTRONOMIE

Le Département des Bouches-du-Rhône a décidé de faire de 2019 une année entièrement consacrée à la gastronomie, sous le parrainage d'un grand chef étoilé. Marseille Provence Gastronomie 2019 est l'occasion d'organiser de grands événements et de nombreuses manifestations dédiés à cet art : marchés, spectacles, démonstrations et ateliers culinaires, manifestations, conférences.

DES ACTIVITÉS AGRITOURISTIQUES EN LIEN DIRECT AVEC LE PATRIMOINE CULINAIRE ET CULTUREL

L'agritourisme regroupe la vente à la ferme, l'hébergement et la restauration ainsi que des activités de découverte liées au patrimoine naturel, au savoir-faire et aux traditions. Il présente un intérêt pour les agriculteurs et plus largement pour le territoire.

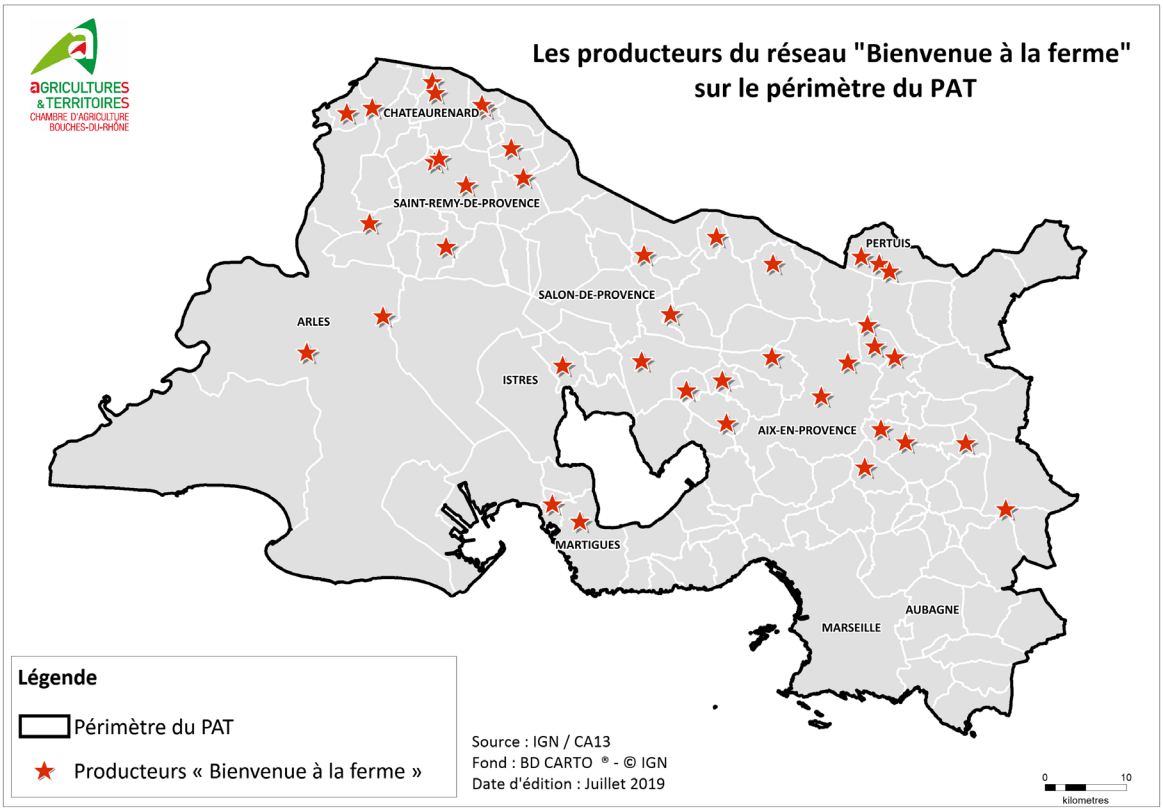
Ces activités de diversification sont très répandues au sein de quatre territoires emblématiques :

- en Camargue, sur le thème des traditions taurines et équines auxquelles s'ajoutent le sel et le riz;
- Au cœur du massif des Alpilles, caractérisé par ses paysages en mosaïque où les champs de vignes et d'oliviers s'intercalent au sein des espaces naturels;
- En Pays d'Aix, autour de la montagne Sainte-Victoire, mise en valeur par les peintres impressionnistes tel Cézanne;
- Le Pays d'Aubagne, au pied du Garlaban et de la Sainte Baume qui doit sa notoriété à l'œuvre de Marcel Pagnol.

L'offre de gites se concentre autour de ces grands sites naturels et leurs terroirs agricoles associés.

L'AGRITOURISME, UN SECTEUR A STRUCTURER ET DEVELOPPER

L'intérêt du PAT est de connecter l'agriculture, l'alimentation et des stratégies touristiques plus générales. Les traditions provençales et savoir-faire locaux sont déjà valorisés via des démarches touristiques mais le potentiel de développement et de structuration de l'offre reste important tout comme une meilleure coordination des acteurs. Quelques exemples de valorisation aux retombées économiques sur le territoire : le chemin de grande randonnées "La Routo" qui suit les anciens chemins de transhumance, les parcours cyclables et de randonnées sur la thématique agricole initiés en Pays d'Arles par les acteurs du tourisme, la Route des Arts et Gourmandises de Provence initiée par la Chambre des Métiers et de l'Artisanat PACA, les actions du Conservatoire Grand Sud des Cuisines de terroir reliant chefs restaurateurs et producteurs locaux, l'évènement annuel "De ferme en ferme" organisé par le réseau des Centres d'Initiatives, la marque Valeur Parc des Parcs Naturels Régionaux (PNR) des Alpilles et de Camargue, les découvertes et ateliers sur les exploitations agricoles dont celles du réseau Bienvenue à la ferme, etc...).



Chiffres clés

Le tourisme représente **35%** de l'économie du territoire du Pays d'Arles. *SOURCE : PETR DU PAYS D'ARLES*

1 000 évènements sur **70** communes proposés dans le cadre de Marseille Provence Gastronomie 2019 déclinés en fonction des quatre saisons.

Le réseau Bienvenue à la Ferme regroupe au sein du périmètre du PAT, **44** points de vente à la ferme, **8** offres d'hébergement, **6** offres de restauration et **20** activités de découverte de l'activité agricole et d'élevage. *SOURCE : CHAMBRE D'AGRICULTURE DES BOUCHES-DU-RHÔNE*

Le tourisme dans les Bouches-du-Rhône, c'est :

- **8 millions** de touristes, soit 4 fois la population locale;
- **2,7 milliards** d'euros dépensés par les touristes, soit 7% du Produit Intérieur Brut (PIB);
- **50 000** emplois;
- **283 000** lits touristiques;
- Entre **40** et **43** millions de nuitées;
- **87%** des touristes sont français (principales provenances : Ile-de-France, Rhône-Alpes, et Provence-Alpes-Côte d'Azur)
- **2/3** des touristes résident chez des parents ou amis.

SOURCE : CONSEIL DÉPARTEMENTAL 13, PROVENCE TOURISME

56 restaurants reconnus par les guides gastronomiques (Michelin, Gault-Millau, Bottin Gourmand et Champerard) dont 13 restaurants 1 étoile, 4 restaurants 2 étoiles et 1 restaurant 3 étoiles au guide Michelin. *SOURCE : PROVENCE TOURISME, 2019*

Réseau des acteurs



Labels :

- Accueil paysan
- bienvenue à la ferme
- Hôtels au naturel
- Gîtes de France

Les institutions

- Les intercommunalités
- La région Provence-Alpes-Côte d'Azur
- Département des Bouches-du-Rhône
- Métropole Aix-Marseille-Provence
- PETR du Pays d'Arles
- Les communes
- La chambre d'agriculture des Bouches-du-Rhône
- la CCIMP
- CCI du Pays d'Arles
- La chambre des métiers et de l'artisanat PACA

Les professionnels du tourisme

- Les offices du tourisme
- Provence Tourisme : My Provence
- Agences spécialisées en éco-tourisme et tourisme responsable

Les parcs naturels régionaux (Camargue, Alpilles, Sainte-Baume, Luberon)

Les exploitations agricoles

- Les associations locales (Provence tourisme, le conservatoire Grand Sud des cuisines de terroir, etc.),
- WWOOF France, etc.

Expérience locale

LE SALON DES AGRICULTURES DE PROVENCE

Organisé par la Chambre d'agriculture 13 chaque année depuis 2016, il est soutenu financièrement et techniquement par le Département 13, la Métropole Aix-Marseille-Provence - Conseil de territoire du Pays Salonnais, le PETR du Pays d'Arles, Montpellier SupAgro et la Ville de Salon-de-Provence.

Il regroupe 120 producteurs et artisans du département. En 2019, 59 400 visiteurs se sont succédés durant 3 jours au Domaine du Merle à Salon-de-Provence. La journée du vendredi est tournée vers les agriculteurs (ils étaient 4000 à fréquenter le salon cette année).

Les animations et activités grand public sont nombreuses : atelier de découvertes des fruits et légumes, préparations culinaires par des chefs, création de pains, jeux parcours, initiation à la dégustation, à l'environnement, démonstrations culinaires, défilé animalier, tonte des brebis, jeux taurins.

PAT j'en parle

Plus d'infos sur la carte des initiatives

https://pat-ampmetropole-paysdarles.jenparle.net/

LE CONSERVATOIRE GRAND SUD DES CUISINES DU TERROIR

Créée en 2001 à Arles, cette association organise des manifestations à destination du grand public mettant en valeur la gastronomie (formations, animations, communications). L'association est née à l'initiative des professionnels de la restauration, des producteurs, de la Chambre de Commerce et d'Industrie d'Arles et de la Chambre d'Agriculture 13. Les professionnels de la restauration et les producteurs, à la base de cette création, souhaitent que ce Conservatoire soit le reflet d'une tradition de cuisine qualitative, familiale et de modernité. Ils ouvrent cette association au plus grand nombre : amateurs, associations de cuisine, professionnels, journalistes, écrivains...

GOURMÉDITERRANÉE

Cette association créée en 2012 à Marseille, autour de plus de 70 chefs et artisans, chefs de salle, et pâtissiers du territoire, a pour objectif de promouvoir les savoir-faire et la gastronomie provençale :

- Valoriser un territoire, des produits
- Partager le plaisir du goût
- Transmettre un savoir-faire

SOURCE : CHAMBRE D'AGRICULTURE 13

ATOUTS

- Une offre en agritourisme peu importante mais de qualité, mélant gastronomie, découverte rurale et agriculture, bien répartie sur le territoire et disponible toute l'année.
- Image positive de la Provence/ Un territoire bénéficiant d'une forte identité gastronomique.
- Existence d'un lien direct entre gastronomie et production agricole locale.
- De nombreux produits emblématiques, (vin, huile d'olive, riz, taureau, agneau, miel, brousse,…) reconnus par un signe officiel de qualité et/ou valorisés par la marque Valeur Parc, véritables outils de promotion.
- Des professionnels de la gastronomie réunis pour promouvoir la restauration provençale, les produits locaux, la saisonnalité.
- Présence de nombreux marchés sur le territoire très recherchés par les touristes.
- Des réseaux de valorisation existants (exemple : Conservatoire Grand Sud des Cuisines).

FAIBLESSES

- Un contexte réglementaire justifié par une forte pression foncière en zone agricole qui freine le développement de l'agritourisme au sein des exploitations agricoles.
- Un secteur de l'agritourisme qui manque de structuration.
- Peu de relations entre le secteur touristique classique et l'agritourisme.
- Un manque de lisibilité de l'offre agritouristique du territoire et des lieux de consommation et d'achats des produits locaux. Un potentiel sous-exploité.
- Une offre d'hébergement difficilement viable hors de la haute saison.
- Des productions emblématiques insuffisamment valorisées touristiquement (riz par exemple).
- Confusion entre vente en circuit court et tourisme de terroir de la part des agriculteurs.

OPPORTUNITÉS

- Un fort potentiel pour développer l'agritourisme.
- L'évènement MPG 2019, année de la Gastronomie organisé par le Conseil départemental.
- Une demande des touristes étrangers de découverte des traditions culinaires françaises.
- Un développement de la demande en oenotourisme.
- Tendance grandissante pour le tourisme axé sur l'interactivité, le ludique, l'apprentissage.

MENACES

- Pas assez de prise en compte de l'agritourisme dans les politiques de développement économique.
- Les fondamentaux de l'agritourisme (qualité du site, qualité des produits et des services, environnement de la concurrence) insuffisamment travaillés dans le développement de l'offre.

ENJEUX

- La construction d'un projet agritouristique autour d'une expérience « de la terre à l'assiette ».
- Le renforcement des relations entre les activités touristiques classiques et l'agritourisme.
- La montée en qualité des offres agritouristiques du territoire, notamment par la valorisation des offres qualitatives (écotourisme).
- Une meilleure visibilité et lisibilité de l'offre agritouristique sur le territoire.
- La communication autour de produits touristiques phares.
- L'appropriation et l'implication des porteurs d'une offre agritouristique dans une stratégie territoriale.
- Le développement d'offres touristiques itinérantes et ludiques.



PARTIE



04
Les enjeux transversaux

FICHE 25

UNE AGRICULTURE MULTIFONCTIONNELLE

Patrimoine, ressources, identité et attractivité



Éléments de connaissance

ACTEUR DE LA BIODIVERSITÉ, DE LA GESTION DES MILIEUX ET DES RESSOURCES

La diversité et le dynamisme des agricultures locales sont le gage d'un développement durable du territoire. En effet, les espaces agricoles et les structures agroécologiques associées (haies bocagères, arbres isolés, murets de pierres…) offrent une mosaïque d'habitats permettant à de nombreuses espèces de coexister, de se déplacer. Réciproquement, la richesse des écosystèmes est bénéfique à l'agriculture car elle contribue à la qualité des sols, diversifie les insectes auxilliaires et offre des solutions alternatives et écologiques de lutte contre les ravageurs et maladies.

Le rôle des canaux d'irrigation gravitaire est à souligner. Ce sont de véritables corridors écologiques supports de zones humides, points d'eau, dont la rareté en Provence en fait des habitats sensibles servant de refuge pour de nombreuses espèces.

Par ailleurs, les pratiques agricoles traditionnelles participent au maintien de milieux spécifiques, certaines d'importance internationale. Il s'agit notamment de la Crau, de la Camargue, des salins de Berre et des anciens salins de Fos identifiés dans la Directive Territoriale d'Aménagement (DTA) des Bouches-du-Rhône comme des « espaces agricoles gestionnaires d'écosystèmes ». En Crau, l'élevage extensif des ovins sur la Crau sèche (Coussoul) et la culture du foin sur la Crau irriguée sont garants d'un écosystème unique. Assurer la durabilité de ces milieux rares passe autant par des mesures de protection que par la préservation des pratiques agricoles traditionnelles adaptées à la présence d'espèces patrimoniales.

L'agriculture contribue également à la gestion des risques naturels particulièrement présents sur le territoire : la prévention des crues (par la mise en valeur agricole des zones d'expansion), la prévention de l'érosion des sols (par l'aménagement agricole des piémonts), la prévention des incendies de forêts grâce aux cultures « coupe-feu » et aux pratiques pastorales répandues sur les massifs.

Gage d'équilibre territorial, l'agriculture locale est aussi garante de la disponibilité en eau en Crau, dans les Alpilles et dans le Val de Durance principalement via les réseaux gravitaires. Les cultures n'utilisent que 20% de l'eau qui traverse les parcelles, le reste s'infiltre dans le sol, recharge les aquifères permettant l'alimentation des forages utilisés pour l'eau potable et les industriels.

DES PAYSAGES AGRICOLES IDENTITAIRES

L'agriculture locale ménage par ailleurs des paysages de campagne emblématiques, alternant entre cultures sèches (oliviers, vignes), cultures irriguées (vergers, céréales) mais aussi prairies, pâturages et cultures littorales (rizières, salins), reflets de la diversité des terroirs, des savoir-faire et des traditions méditerranéennes. Les terroirs agricoles assurent une alternance entre ville et campagne. Ils garantissent (au même titre que les espaces naturels) le maintien de « ceintures vertes » entre les communes et offrent des paysages « entretenus » à proximité immédiate des espaces de vie urbains. Les paysages agricoles (construits pour répondre à des besoins productifs) sont ainsi plébiscités pour leur valeur patrimoniale et culturelle, la qualité du cadre de vie, l'attractivité territoriale et touristique.

MAIS DES FONCTIONS SOUS PRESSION

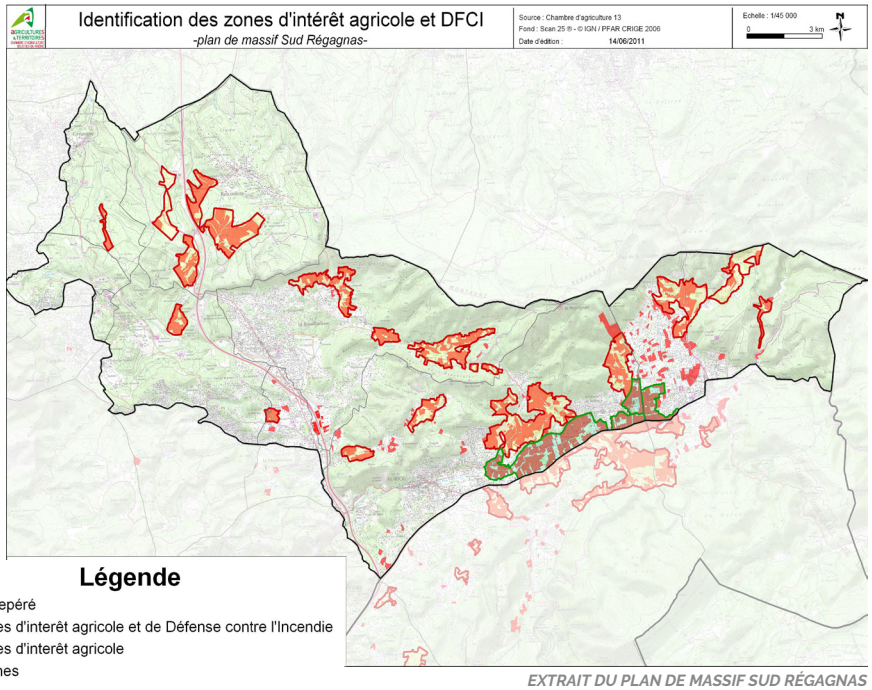
La déprise agricole et la spécialisation des systèmes agricoles participent à l'érosion de la biodiversité.

La modernisation des pratiques agricoles, comme par exemple l'abandon des cultures traditionnelles, ou encore l'élimination des éléments semi-naturels (haies, bords de champs, prairies naturelles…) ont réduit les refuges et les ressources alimentaires disponibles pour la faune.

Par ailleurs, les espaces agricoles subissent toujours une forte pression de l'urbanisation qui participe à une diminution de la biodiversité, aux pollutions diffuses, à une mise à mal des réseaux d'irrigation gravitaire, à la dégradation des paysages identitaires notamment dans les secteurs périurbains.

AGRICULTURE ET GESTION DFCI

Trois plans de massifs métropolitains dénotent de par leur originalité (le plan de massif du Régagnas, du Garlaban et de la Sainte-Baume) en identifiant les potentialités agricoles au regard des enjeux DFCI et en définissant un plan d'actions prioritaires et pluriannuels sur les espaces stratégiques ainsi définis (travaux de défrichement, réhabilitation d'anciennes restanques etc.). L'animation foncière et l'accompagnement des porteurs de projets sont pilotés par la Chambre d'Agriculture des Bouches-du-Rhône pour le volet « remise en culture » et par le CERPAM pour le volet sylvopastoral.



EXTRAIT DU PLAN DE MASSIF SUD RÉGAGNAS

SOURCE : CHAMBRE D'AGRICULTURE DES BOUCHES-DU-RHÔNE

Chiffres clés

ÉQUILIBRE ET BIODIVERSITÉ

18.5% (26 960 ha) d'espaces agricoles compris dans le réseau des continuités écologiques régionales. *SOURCE : SRCE PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR 2014*

45% (66 000 ha) des espaces agricoles dans les périmètres des sites Natura 2000. *SOURCE : INPN 2018*

47% des espaces agricoles dans les périmètres d'inventaires de connaissance de la biodiversité (ZNIEFF, ZICO). *SOURCE : INPN 2018*

47 200 ha de parcours pastoraux en 2016 sur le territoire du PAT (+ 13% d'évolution depuis 2010). *SOURCE : RPG 2010 - 2016*

28 900 ha d'espaces agricoles en zones inondables. *SOURCE : AZI – DREAL PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR*

1er département français en % de SAU bio (28,8% de la SAU en agriculture biologique, certifiée ou en conversion). *SOURCE : AGENCE BIO, 2018*

70% de la nappe de la Crau alimentée par le surplus des eaux d'irrigation gravitaire. *SOURCE : SYMCRAU, 2016*

270 000 personnes alimentées en eau potable par la nappe de la Crau. *SOURCE : SYMCRAU, 2016*

1 ha de prairie irriguée permet d'alimenter en eau potable 200 à 250 personnes par an. *SOURCE : SYMCRAU, 2016*

5,2 millions d'euros d'aides versées aux agriculteurs du département pour des Mesures Agro-Environnementales et Climatiques en 2016 (soit 1/3 des aides régionales dédiées aux MAEC). *SOURCE : AGRESTE, ASP, CCMSA - 2016*

RICHESSE PAYSAGÈRE

29 terroirs de production vecteurs d'une mosaïque de paysages agricoles.

1 Directive Paysage sur le massif des Alpilles depuis 2007.

1 label Grand Site de France depuis 2004 sur le massif de la Sainte-Victoire.

30 800 ha de sites classés et inscrits en 2019. *SOURCE : DREAL PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR*

3 ZAP+**1** PAEN + **10** projets de ZAP en 2019 garant des paysages agricoles. *SOURCE : MÉTROPOLE AMP, PETR DU PAYS D'ARLES ET CHAMBRE D'AGRICULTURE DES BOUCHES-DU-RHÔNE*

DES DYNAMIQUES INQUIÉTANTES

1 000 ha d'espaces agricoles consommés par l'urbanisation entre 2006 et 2014. *SOURCE : OCSOL, CRIGE PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR*

1/3 des oiseaux des campagnes françaises ont disparu en 15 ans. *SOURCE : MUSÉUM NATIONAL D'HISTOIRE NATURELLE 2018*

Déclin de **37%** des espèces d'abeilles sauvages et domestiques depuis 1960. *SOURCE : IPBES 2016*

25 espèces de plantes messicoles ont disparu depuis 1970. *SOURCE MEDDE 2014*

Réseau des acteurs

Ressources naturelles

- *Eau et irrigation (ARDEPI, SYMCRAU, SCP, etc.)*

Risques naturels

- *DFCI (ONF, DDTM, DRAAF, CERPAM, ...)*
- *Maintien des sols (CEREMA, DDTM, ...)*
- *Diminution des crues (SABA, SMAVD, ...)*

Cadre de vie

- *Agritourisme (Provence Tourisme, Offices, opérateurs, ...)*
- *Paysage (DREAL, PNR Alpilles, ...)*



AGRICULTEURS

Évolution vers des pratiques culturales alternatives

Biodiversité

- *Parcs naturels régionaux et nationaux (Alpilles, Camargue, Sainte-Baume, Luberon et Calanques)*
- *Associations (CEN PACA, LPO, GCP Provence, ...)*
- *Collectivités et institutions (DREAL PACA, ONF, MAMP, ...)*

Nutrition - Santé

- *Produits de qualité (Conservatoire Grand Sud des Cuisines de Terroir, NUTRin'MED, ...)*

Expérience locale

LE DOMAINE DE LA FONT DE MAI À AUBAGNE

Situé sur une propriété métropolitaine de 97 ha, au cœur du Domaine de la Font de Mai à Aubagne, au pied du Garlaban, ce projet d'agroforesterie a été mis en place en 2017 par la Direction des Forêts du Conseil de Territoire du Pays d'Aubagne. Il s'inscrit dans le cadre d'une politique de protection et de valorisation des espaces forestiers conduit au travers de la mise en œuvre des Plans de Massifs.

Objectifs : créer un site pilote pour l'élaboration et le développement de modèles agro écologiques innovants permettant une reconquête des friches agricoles d'intérêt DFCI (coupures de combustibles) et une valorisation durable de ces espaces en contexte périurbain. La co-construction avec l'exploitant, présentant de réels intérêts économiques, doit permettre de tester des nouvelles pratiques encore mal connues. Ces parcelles « vitrines » jouent un vrai rôle d'espace test qui permet de développer des pratiques agricoles potentiellement reproductibles à une échelle économiquement viable chez d'autres agriculteurs. Cette exploitation fait aussi l'objet d'une expérimentation sur la maîtrise de l'irrigation agricole en partenariat avec l'ARDEPI, association régionale pour la maîtrise de l'irrigation.



PAT j'en parle

Plus d'infos
sur la carte des initiatives
https://pat-ampmetropole-paysdarles.jenparle.net/

ATOUTS

- La mosaïque et la diversité des terroirs agricoles, leur vitalité économique et leur superficie.
- Un savoir-faire sur la gestion de l'eau avec l'irrigation traditionnelle et l'irrigation sous-pression qui maillent le territoire.
- Le maintien d'activités agricoles extensives (élevage et pâturage) gestionnaires de milieux rares et uniques.
- Un essor des modes de production plus durables (boom de l'agriculture Bio, développement de projets en agroforesterie…).
- De nombreux partenaires pour accompagner les agricultures vers cette transition « écologique » par des actions de promotion des pratiques culturales alternatives, la sensibilisation et la formation des agriculteurs.
- Une reconnaissance des aménités de l'agriculture locale en terme de cadre de vie, d'attractivité territoriale et touristique.
- Une dynamique encourageante de projets multifonctionnels (ZAP).

FAIBLESSES

- Une partie des systèmes de production encore intensifs et spécialisés / une agriculture principalement conventionnelle très dépendante des intrants exogènes : engrais, produits phytosanitaires, irrigation.
- Les pressions d'urbanisation fortes sur les espaces agricoles (érosion et fragmentation foncière, pression sur les canaux d'irrigation, pollutions diffuses, disparition des trames paysagères agricoles…).
- Un développement de l'agriculture et du pastoralisme dans les espaces naturels boisés encore contraint.
- Le déclin des espèces inféodées aux espaces agricoles lié à la disparition et au morcellement de leur habitat ainsi qu'aux pratiques agricoles intensives.
- Une évaluation difficilement quantifiable et chiffrable des services écosystémiques rendus par l'activité agricole.

OPPORTUNITÉS

- La multifonctionnalité de l'agriculture locale de plus en plus reconnue dans les documents de planification.
- Évolution et verdissement des aides de la PAC depuis 2014 (PAC post 2020 - paiements pour services environnementaux).
- Des attentes sociétales fortes en matière d'agriculture biologique et de qualité, respectueuse de l'environnement. Une augmentation des pratiques agroécologiques au sein des exploitations.
- L'obligation d'une certification environnementale pour tous les signes de reconnaissance agricole (AOC, IGP, label) d'ici 2030 (loi Egalim).

MENACES

- Le maintien des pressions d'urbanisation sur les terres agricoles.
- Une agriculture locale face au défi du changement climatique (la vulnérabilité des cultures augmente).
- Des agricultures dépendantes des évolutions des aides de la PAC.

ENJEUX

- La préservation des pratiques agricoles extensives adaptées à leurs milieux et à la biodiversité.
- La conservation des paysages identitaires, le maintien des milieux ouverts dans les massifs et la lutte contre les incendies.
- La protection et la gestion des structures agro-naturelles favorables à la biodiversité (haies, prairies naturelles...).
- Le maintien des réseaux d'irrigation gravitaire présentant des effets induits sur le territoire.
- Le déploiement et la généralisation de l'agroécologie, de l'agroforesterie, de l'agriculture biologique.
- Concilier développement urbain et maintien de l'agriculture urbaine et périurbaine.



FICHE 26

L'AGRICULTURE ET LA TRANSITION ÉNERGÉTIQUE

En lien direct avec la diffusion des pratiques agro-écologiques

Éléments de connaissance

LES TROIS ENJEUX MAJEURS DE LA TRANSITION ÉNERGÉTIQUE

Comme tous les secteurs technico-économiques, l'agriculture et la forêt doivent faire face dès aujourd'hui à trois enjeux majeurs: la fin des énergies fossiles, la lutte contre le changement climatique et l'adaptation au changement climatique.

UNE FORTE DEPENDANCE AUX ENERGIES FOSSILES

La consommation d'énergie de l'agriculture et de la forêt sur le territoire du PAT est de 0.55 Tonnes d'Equivalent Pétrole/ha/an (TEP/ha/an) contre 0.4 en France. Les sources d'énergie sont majoritairement fossiles : le gaz, le fioul, l'électricité. *SOURCE : CLIMAGRI MÉTROPOLE AMP 2018 ET CLIMAGRI PAYS D'ARLES 2014*

Les démarches Climagri du Pays d'Arles et d'Aix Marseille Provence Métropole mettent en avant l'importance du chauffage des serres dans les dépenses d'énergie. Cela représente 44% des dépenses d'énergie totales (soit 45.4kTEP/an sur le territoire du PAT). Les autres postes de dépenses sont liés, entre autres, aux processus de vinification, à l'irrigation.

Dans le cadre de l'IRAEE (Inter Réseau agriculture Energie et Environnement), 600 exploitations en PACA ont déjà pu bénéficier d'un diagnostic énergie, afin d'identifier les postes d'économie possibles. D'autres initiatives vont dans ce sens comme la recherche de source alternative d'énergie pour le chauffage des serres (biomasse, cogénération), l'optimisation du réglage des moteurs de tracteurs,…

UNE AGRICULTURE VULNERABLE A L'EVOLUTION DU CLIMAT

Le changement climatique se manifeste de plusieurs manières sur les espaces agricoles. Des épisodes de sécheresse plus nombreux et plus sévères sont observés. Ils peuvent à terme entraîner des conflits d'usages sur la ressource eau, des problèmes de rendement, une augmentation des insectes vecteurs de maladie ou encore une remontée du biseau salé en Camargue. Des actions sur la recherche d'économie d'eau sont expérimentées notamment par l'Association régionale pour la maîtrise des irrigations qui accompagne les agriculteurs en ce sens. La gouvernance de l'eau et la concertation sur les usages de l'eau via les démarches de contrat de nappe et contrat de canal sont des actions menées par les collectivités.

Une hausse des températures est également attendue, entraînant une plus grande pénibilité du travail, modifiant les cycles de développement des plantes avec une arrivée précoce de certaines productions pouvant rendre compliquée leur commercialisation. Des actions sont expérimentées sur la modification des itinéraires techniques, la recherche de variétés ou de productions moins sensibles.

Enfin une augmentation des risques naturels (inondation, incendie) est à prévoir. Ces risques ont des répercussions sur les productions et les équipements. L'agriculture, en bord de massif ou le sylvopastoralisme, permet de diminuer le risque incendie.

UNE AGRICULTURE QUI CONTRIBUE PEU AU CHANGEMENT CLIMATIQUE

Les émissions de gaz à effet de serre (GES) sur le territoire du PAT représentent 2.38 Tonnes Equivalent CO2/ha (TEQ CO2), ce qui est plus faible que la moyenne nationale (4.2). Sur le PAT, les émissions de GES viennent de la consommation d'énergie, du cycle de l'azote et de l'élevage. L'agriculture du territoire du PAT émet moins de GES que la moyenne nationale car l'élevage y est moins présent.

Les économies recherchées sur le chauffage des serres, la valorisation des pailles de riz, les essais sur les itinéraires techniques (pour améliorer la fertilité et la gestion des sols, éviter la fabrication et l'apport d'engrais azotés) ou la conduite économe sont autant d'actions développées sur le territoire pour lutter contre le changement climatique et les émissions de GES.

Les sols agricoles et la forêt sont des puits de carbone. Le stock de carbone s'élève à 61 millions de TEQ CO2, soit 269 teq CO2/ha.

Les facteurs limitants le stockage du carbone sont l'artificialisation des terres et le retournement des prairies.

Au niveau national, le projet 4/1000 vise à expérimenter de nouvelles pratiques agricoles pour améliorer la teneur en matière organique des sols et la séquestration de carbone.

OPTIMISER LES PRATIQUES AGRICOLES

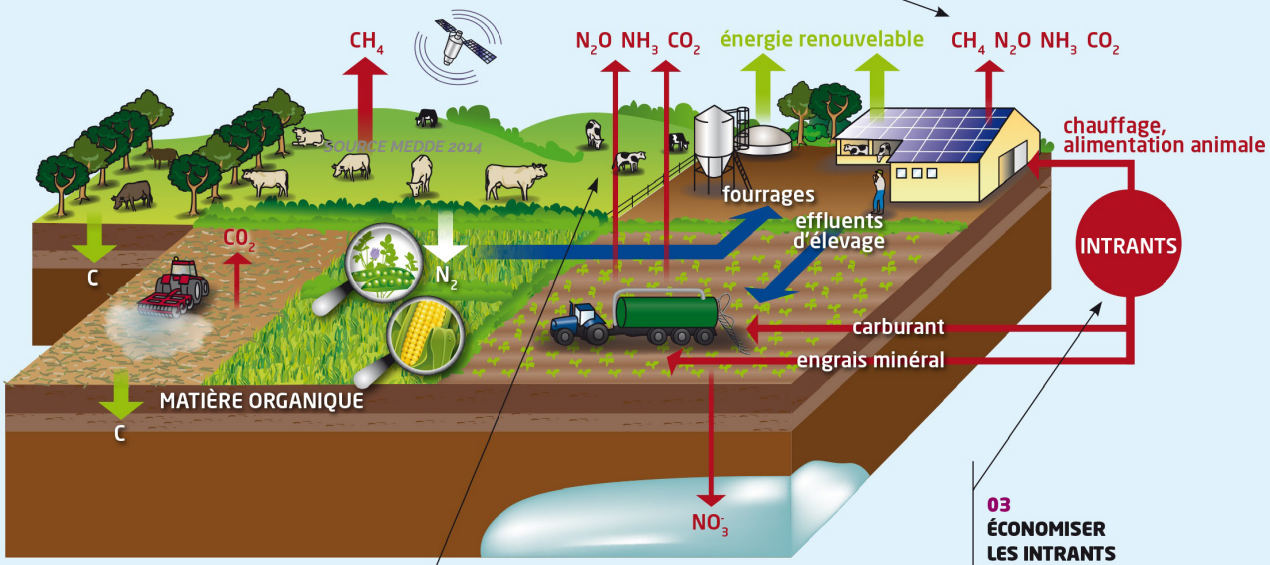
SOURCE : ADEME

01
OPTIMISER L'ALIMENTATION DES ANIMAUX ET MAÎTRISER LEURS DÉJECTIONS

La substitution des glucides par des lipides insaturés dans la ration des bovins nourris en bâtiment diminue la fermentation entérique émettrice de CH_4 et améliore la valeur nutritionnelle des produits (lait, viande).
Un autre poste important est la gestion des déjections animales : les pertes gazeuses (NH_3, N_2O, CH_4) peuvent être réduites en évacuant rapidement les déjections vers des structures de stockage couvertes ou vers un méthaniseur qui valorisera le méthane produit en énergie.

CH_4

Le méthane (CH_4) émis lors de la fermentation entérique (décomposition de la matière organique dans le milieu intestinal et digestif) et *via* les déjections animales représente, quant à lui, 40% des émissions de gaz à effet de serre (GES) du secteur.



CH_4 : Méthane
N_2O : Protoxyde d'azote
NH_3 : Ammoniac
CO_2 : Dioxyde de carbone
C : Carbone
N : Diazote
NO_3 : Nitrates

N_2O

Le protoxyde d'azote (N_2O), émis par les sols agricoles fertilisés et les déjections animales, représente 50% des émissions de GES du secteur.

02
MIEUX DOSER LES APPORTS D'AZOTE

Différents leviers permettent de réduire les quantités d'azote minéral apporté aux cultures et les émissions de N_2O, d'ammoniac (NH_3) et de nitrate (NO_3) associées: mieux valoriser l'azote contenu dans les déjections animales, cultiver des légumineuses qui fixent l'azote atmosphérique, piloter finement sa fertilisation en fonction d'objectifs de rendement réalistes...

03
ÉCONOMISER LES INTRANTS

L'optimisation de l'usage des intrants (fertilisants, énergie, alimentation animale) permet de limiter la vulnérabilité des exploitations à l'évolution des prix tout en réduisant les pertes vers l'environnement.

Chiffres clés

- **3** Consommation énergétique de l'agriculture et de la forêt dans le périmètre du PAT de **120 000** TEP (Tonnes équivalent Pétrole), 55 000 pour le Pays d'Arles et 44 000 pour la Métropole.
- soit 0.55 TEP/ha/an, contre 0.4 au niveau national
- la présence sur le territoire de serres chauffées augmente la consommation énergétique

Emissions de GES (Gaz à Effet de Serre) de **518 400** tonnes équivalent CO2, 329 400 tonnes (dont riz) pour le Pays d'Arles et 189 000 tonnes pour la Métropole, soit 2.38 Tonnes Equivalent CO2/ha

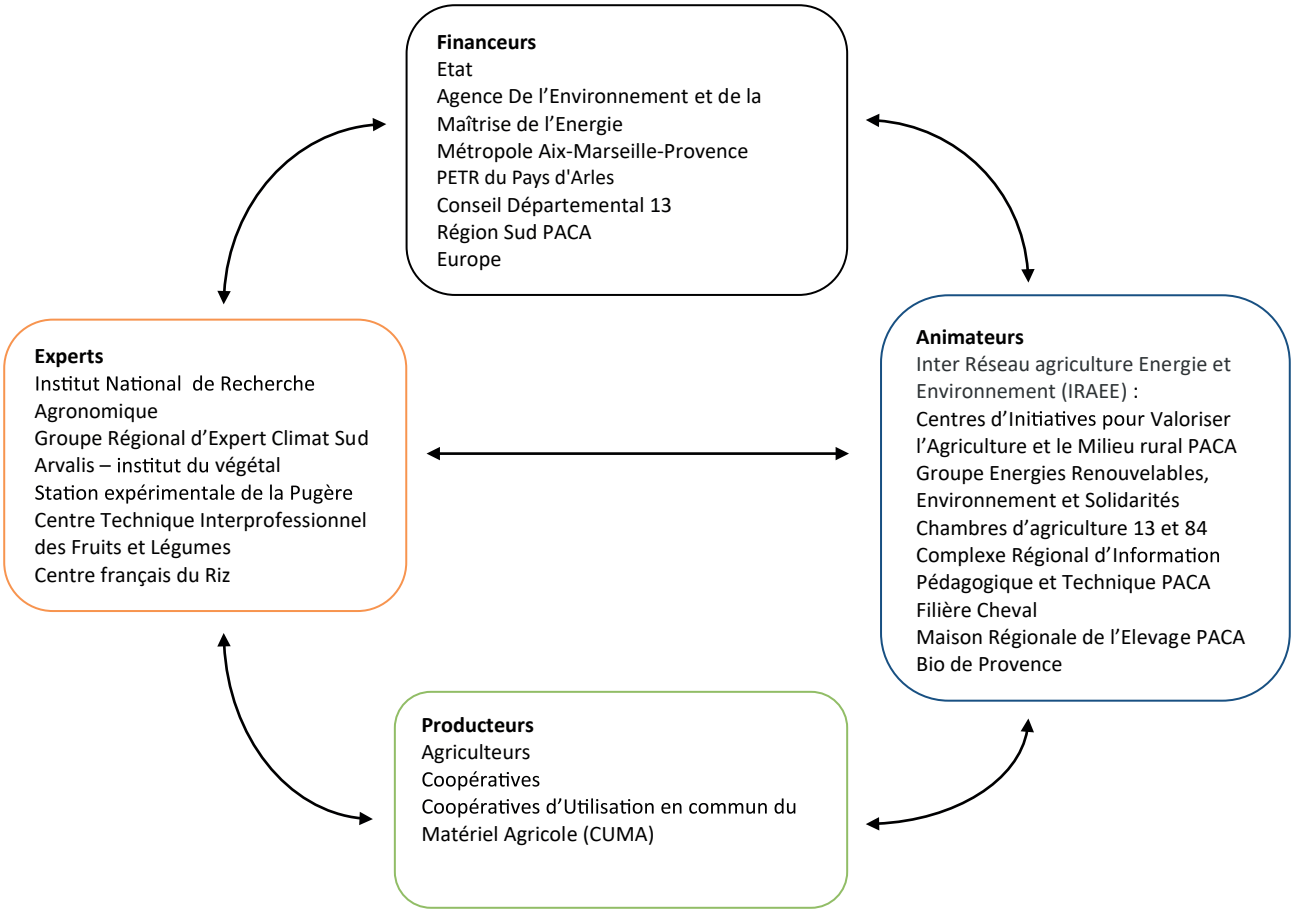
Stocks de carbone dans les sols agricoles et forestiers et dans la biomasse aérienne (forêts et haies) de **61 millions** de tonnes équivalent CO2, 45,8 millions de tonnes pour le Pays d'Arles et 15,3 millions de tonnes pour la Métropole.

Variation annuelle positive des stocks de carbone de **145** kteq CO2/an

Production agricole répondant aux besoins alimentaires de **400 000** personnes (population du territoire du PAT de 2 millions d'habitants)
En fruits et légumes, la production couvre **3** fois les besoins de la population totale.

SOURCE : AGRÉGATION DES DONNÉES DU CLIMAGRI PAYS D'ARLES ET CLIMAGRI AIX MARSEILLE PROVENCE MÉTROPOLE

Réseau des acteurs



Expérience locale

LA TRANSITION ÉNERGÉTIQUE : UN ENJEU MAJEUR POUR LA CHAMBRE D'AGRICULTURE

La Chambre d'agriculture a mis en place des actions opérationnelles pour la réduction de la consommation énergétique et des émissions de gaz à effet de serre. Elle travaille principalement sur les actions suivantes :

- L'optimisation des consommations d'énergie sous serres chauffées (production de tomates);
- Le passage de tracteurs au Banc d'Essai Moteur (BEM) (5 journées organisées en 2017); et la formation à l'éco-conduite;
- Le développement de la production photovoltaïque en agriculture ;
- La formation de céréaliculteurs aux enjeux liés à la fertilisation azotée (13 agriculteurs camarguais formés en 2018 puis accompagnés dans l'évolution de leurs pratiques)
- L'accompagnement du Groupement d'Intérêt Economique et Environnemental Argena;
- L'élaboration du Clim'agri métropolitain;
- La Réalisation de missions dans le cadre de l'Inter Réseau.

Agriculture Energie et Environnement (IRAEE PACA) :

- Réalisation de diagnostics énergétiques d'exploitations agricoles via l'outil web : jediagnostiquemaferme.com déjà utilisé par 600 agriculteurs ou acteurs locaux en PACA, et l'organisation de visites d'exploitation / démonstration de pratiques;
- Suivi de parcelles test pour les enjeux 4/1000 (projet visant à améliorer la teneur en matière organique des sols et la séquestration de carbone);
- Participation au projet Agr'air, visant à limiter les rejets de particules dans l'air (objectif dans le 13 : réduire les émissions liées au brûlage des résidus de taille en arboriculture et viticulture, réduire les émissions liées à la fertilisation minérale en maraîchage et grandes cultures).

Ces actions sont soutenues par le Conseil Départemental 13, la Région Provence-Alpes-Côte d'Azur et l'Agence De l'Environnement et de la Maîtrise de l'Energie PACA.

ATOUTS

- Des surfaces importantes cultivées ou enforestées qui stockent le carbone et permettent d'envisager des productions complémentaires non alimentaires (énergie, matériaux).
- Un monde agricole en transition, où la maîtrise de l'énergie et la réduction des émissions de gaz à effet de serre deviennent des objectifs en lien avec une approche agroécologique intégrée.
- Un impact de l'élevage peu important en raison de la faiblesse des besoins alimentaires en apport extérieur (production et consommation locale de foin, de céréales et de luzerne, parcours).

FAIBLESSES

- Une agriculture très dépendante des énergies fossiles émettrices de gaz à effet de serre.
- Des dépenses d'énergie pour l'irrigation dont le coût est problématique pour les Associations Syndicales Autorisées.
- Une agriculture qui nécessite de produire du chaud (serres) et du froid (vinification, conservation des fruits et légumes).
- Une stratégie de production entraînant l'utilisation de dispositifs très énergivore (ex : chauffage des serres pour démarrer la saison de production de façon précoce).
- Une agriculture dépendante de transferts d'eau en aval de bassin versant.

OPPORTUNITÉS

- Des domaines d'intervention qui mobilisent l'innovation qu'il s'agisse des économies d'énergie ou de l'émission de gaz à effet de serre.
- Des thématiques où les intérêts écologiques et économiques se conjuguent (baisse des charges).
- Des agriculteurs motivés pour améliorer leurs pratiques en termes de réduction de consommation d'énergie et de réduction des gaz à effet de serre.
- Une demande croissante des secteurs non alimentaires (écomatériaux, énergie, traitement des déchets) permettant d'envisager des valorisations de coproduits et des productions nouvelles (Paille et balle de riz, Culture Intermédiaire à Vocation Energétique, Chanvre en Camargue, …) ou des services environnementaux (stockage de carbone, compostage au champ, recyclage de déchets verts des collectivités...).
- Un potentiel en Energie Renouvelable du territoire qui permet d'envisager des compléments de revenus (solaire, biogaz) ou une satisfaction des besoins des agriculteurs à moindre coût (bois déchet issus des autres secteurs,...).
- Développer des pratiques environnementales via de nouveaux outils tels que le label bas carbone, les Paiements pour Services Environnementaux à venir.

MENACES

- Consommation foncière excessive par l'artificialisation des sols qui réduira les capacités de stockage du carbone.
- Impact du changement climatique notamment sur les besoins en eau et la raréfaction de la ressource, développement des ravageurs, épisodes météorologiques extrêmes (canicule, grêle...) apparitions de nouvelles concurrences (par des bassins de production situés plus au nord).

ENJEUX

- La réduction des vulnérabilités de l'agriculture aux aléas météorologiques par le choix de productions adaptées.
- La transition énergétique de l'agriculture par la commercialisation de proximité, par la valorisation des productions non alimentaire et des coproduits agricoles.
- L'adaptation des stratégies locales de développement agricole et alimentaire pour diminuer le bilan énergétique.
- L'accompagnement des agriculteurs vers des techniques de production moins consommatrices d'énergies.
- La valorisation des produits issus d'une agriculture responsable (produits agricoles, agroalimentaire, biomatériaux, etc…).
- La production et le partage d'énergie renouvelable.
- La réduction des émissions de GES par la réduction de consommation des engrais azoté, le développement de pratiques favorisant le stockage de carbone (l'allongement de prairies temporaires, la mise en place de couverts intermédiaires, de bandes enherbées, le développement de l'agroforesterie).
- Une préservation et une gestion économe et équitable des ressources en eau par la maîtrise des besoins et des systèmes d'irrigation efficients.

FICHE 27



L'AGRICULTURE URBAINE

La ville « jardinée » multifonctionnelle

Éléments de connaissance

DES FORMES D'AGRICULTURE VARIÉES...

L'agriculture urbaine regroupe l'ensemble des formes d'agricultures localisées dans et en marge des villes, dont les productions sont utilisées pour une consommation directe ou une vente de proximité. Sur le territoire, outre le maraîchage périurbain (professionnel) orienté vers les marchés urbains et la vente directe, le modèle d'agriculture urbaine le plus répandu sont les jardins collectifs ou jardins associatifs. De formes variées, ces jardins urbains non individuels sont l'héritage des jardins ouvriers du 19ème siècle où la fonction première était de subvenir aux besoins des plus démunis par la mise à disposition de lopins de terre. Ces espaces ont progressivement suscité d'autres intérêts en permettant aux citadins de profiter de loisirs populaires et de garder un contact avec la nature. D'autres formes professionnelles se sont développés ces dernières années à l'instar des micro-fermes urbaines et les fermes high-tech (orientées sur des modes de production innovants), qui investissent les délaissés urbains pour en faire des lieux de productions alimentaires (toitures, caves, anciennes friches...).

... AU SERVICE DES VILLES ET DE LEURS HABITANTS

L'agriculture urbaine répond à des attentes sociétales fortes en termes d'alimentation et de nature en ville. Elle remplit aussi des fonctions sociales, écologiques, paysagères et éducatives. De nombreux projets locaux participent notamment à la cohésion sociale et à l'appropriation de l'espace public en créant des lieux de convivialité dans les quartiers. Cette dynamique est entre autre impulsée par un réseau de bailleurs sociaux locaux. D'autres projets d'agriculture urbaine visent l'insertion socio-professionnelle ou encore la sensibilisation aux problématiques environnementales, de santé et de nutrition.

L'agriculture urbaine contribue également à la végétalisation des villes, à la création d'espaces de respiration dans les centres urbains favorisant le développement de la biodiversité, la lutte contre les îlots de chaleur, la gestion des déchets organiques.

En secteur périurbain, certains projets locaux contribuent à la prévention des risques naturels (ex: la Savine à Marseille).

UNE RÉELLE DYNAMIQUE LOCALE MAIS ENCORE FRAGILE ET CONTRAINTE

Sur le territoire du PAT, le développement de l'agriculture urbaine reste anecdotique en termes de surface mais les initiatives sont croissantes et variées. De nouveaux projets fleurissent régulièrement principalement sur Marseille et Aix-en-Provence. Leur quantification reste cependant difficile et non exhaustive.

La fragilité de ces projets est en partie liée à leur gestion associative qui repose sur l'engagement des bénévoles mais également sur la dépendance financière aux dons privés, cotisations, subventions publiques dont la pérennité est évolutive dans les temps et en fonction des projets.

L'accès au foncier constitue un des freins majeurs au développement de l'agriculture urbaine. Il est conditionné à des moyens financiers conséquents et est fortement concurrencé par le marché résidentiel. La métropole et le département dispose pourtant d'un potentiel foncier conséquent, notamment dans les délaissés urbains que l'agriculture urbaine permettrait de valoriser. *SOURCE : CITÉ DE L'AGRICULTURE*

D'autres freins existent : des freins réglementaires liés aux documents d'urbanisme locaux (intégrant peu les pratiques d'agriculture urbaine) et des freins techniques/juridiques liés à l'accès et à la sécurisation des personnes nécessitant des aménagements coûteux.

Face à ces contraintes et pour favoriser le déploiement de l'agriculture urbaine sur le territoire, la Métropole Aix-Marseille-Provence engage à partir de 2019 un vaste plan d'actions à la croisée des enjeux du PAT.











Chiffres clés

2.22% Estimation de l'auto-approvisionnement en denrées alimentaires de l'aire urbaine de Marseille. *SOURCE : UTOPIES*

9 français sur 10 souhaitent un contact quotidien avec le végétal. *SOURCE : ENQUÊTE UNP IPSOS 2013*

193 ha de potentiel agricole identifiés sur Marseille: **104** ha de friches à potentiel agricole appartenant à la ville de Marseille mais **74** Ha non protégés par les documents d'urbanisme). *SOURCE : CITÉ DE L'AGRICULTURE*

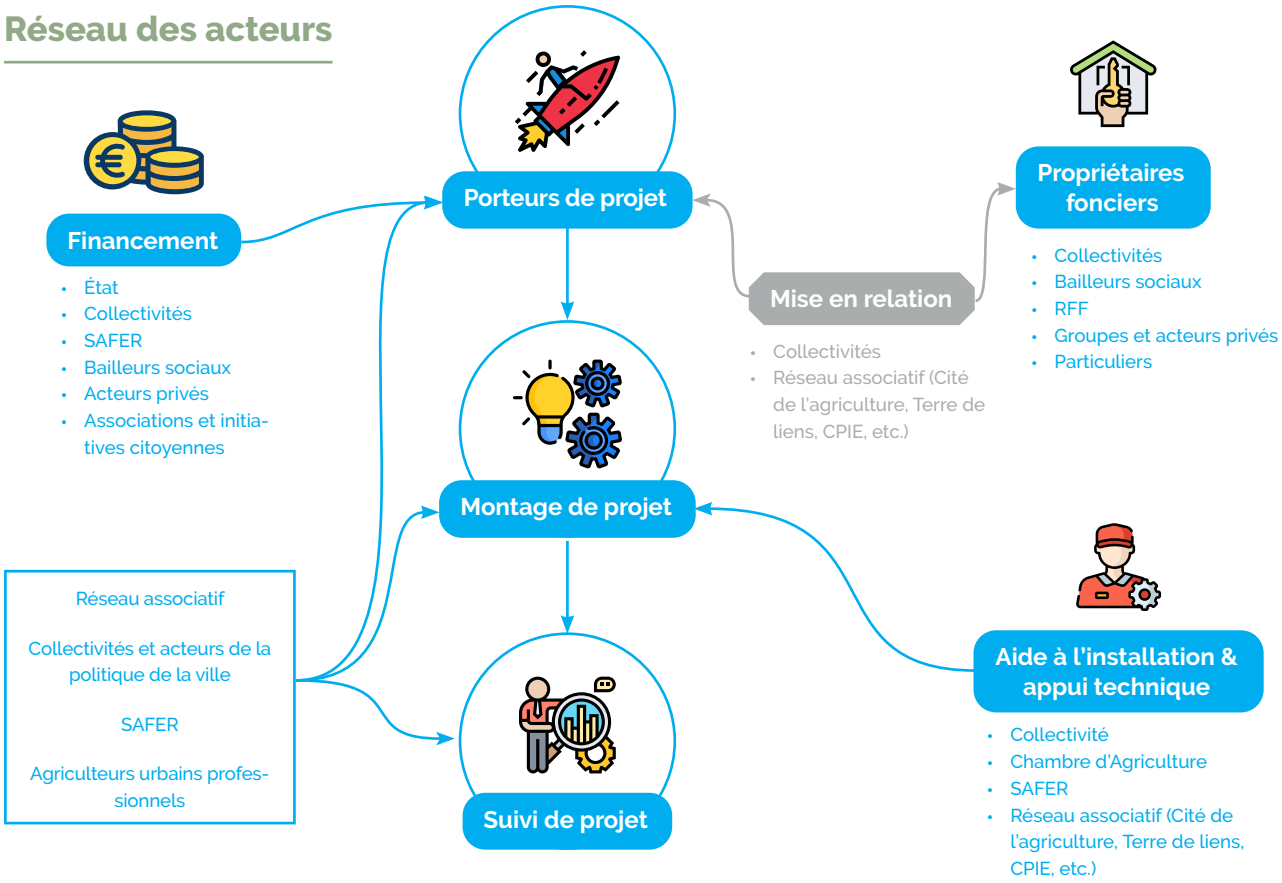
50 kg de produits frais horticoles (légumes, fruits) qu'il est possible de produire par m² par an en milieu urbain.
SOURCE : FAO, RAPPORT « AGRICULTURE URBAINE ET PÉRIURBAINE »

150 jardins collectifs ou jardins associatifs recensés sur la métropole dont plus d'une 100aine sur Marseille (soit **50** hectares de surfaces cumulées). *SOURCE : RJSM*

3 jardins collectifs sur Arles et **2** en projets. *SOURCE : PETR DU PAYS D'ARLES*

95% des porteurs de projets d'agriculture urbaine sur Marseille souhaitent ouvrir leur lieu de production aux habitants pour d'autres activités (éducation, sensibilisation, formation).
SOURCE : CITÉ DE L'AGRICULTURE

Réseau des acteurs



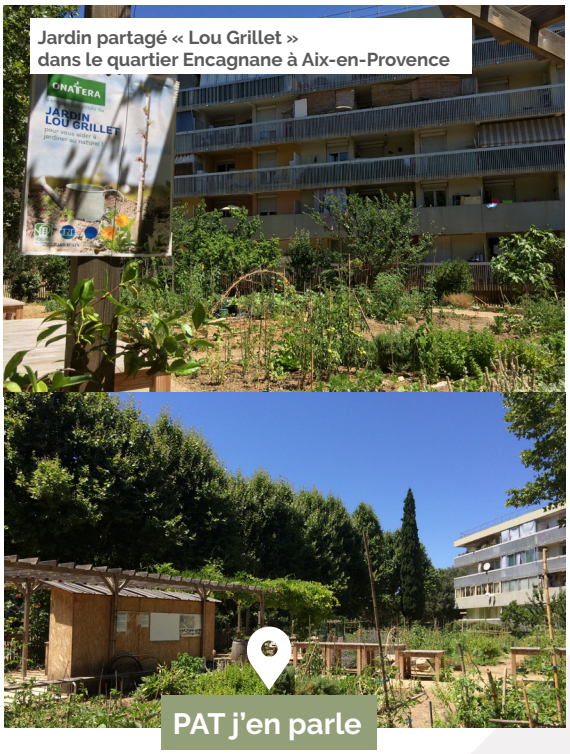
Expérience locale

L'EXPÉRIENCE DU BAILLEUR SOCIAL FAMILLE ET PROVENCE (F&P) À AIX-EN-PROVENCE

Famille et Provence initie en 2013 un projet partenarial de jardin partagé éphémère (1an), dans le quartier Encagnane à Aix-en-Provence, avec le Centre social La Provence et une association de sensibilisation à l'environnement afin de proposer une activité de jardinage aux habitants du quartier. L'intérêt suscité a fait grandir et se pérenniser le jardin partagé « Lou Grillet » avec une réelle volonté de créer une dynamique à l'échelle du quartier et une nouvelle centralité. L'animation et la gestion sont assurées par le Centre Permanent d'Initiative pour l'Environnement du Pays d'Aix (CPIE).

Grâce au succès de cette expérimentation, deux autres jardins partagés ont été créés dans le quartier d'Encagnane et de nouveaux projets de jardins partagés sont en cours dans le quartier du Jas de Bouffan où F&P souhaite notamment créer un verger et un jardin médicinal (aromatiques).

Enfin, le succès de cette expérimentation a permis d'aboutir à la création d'un fonds de dotation pour l'innovation sociétale que F&P souhaite partager avec d'autres bailleurs.



Jardin partagé « Lou Grillet »
dans le quartier Encagnane à Aix-en-Provence

PAT j'en parle

Plus d'infos sur la carte des initiatives
https://pat-ampmetropole-paysdarles.jenparle.net/

ATOUTS

- De nombreux projets dans les principaux centres urbains du territoire.
- Un tissu associatif actif et diversifié : porteurs de projets, accompagnateurs de projets, créateurs et animateurs de réseaux.
- Un territoire propice à l'agriculture urbaine et des conditions locales favorables : productions qui s'étalent sur 9 mois de l'année voire plus.

FAIBLESSES

- Un foncier difficilement mobilisable.
- Des documents d'urbanisme qui freinent le développement des agricultures urbaines.
- Un manque de coordination des initiatives entre elles.
- Manque de formation des porteurs de projets sur la communication, la gestion financière.
- Le modèle économique des projets (dépendance financière aux subventions publiques et dons privés) / le statut juridique des porteurs de projets.
- Le temps long nécessaire au développement agricole peu compatible avec les systèmes de subvention.
- Un risque de pollution et de contamination des sols et des cultures dans les espaces urbains (friches urbaines et industrielles, proximité des infrastructures de transport) mais également de la ressource en eau, avec un manque de connaissance scientifique sur les risques sanitaires associés.

OPPORTUNITÉS

- Les attentes sociétales en termes de cadre de vie, nature en ville, santé et alimentation.
- Un potentiel foncier mobilisable à évaluer (friches, foncier à vocation agricole dans le périurbain).
- Un potentiel d'intégration de l'agriculture urbaine dans les projets urbains et les politiques publiques.
- Les nombreuses aménités de l'agriculture urbaine (lien social, création d'emplois, services écologiques, …).
- Les partenariats possibles avec de nombreux acteurs (bailleurs sociaux, politique de la ville, écoles, …).
- Le croisement des projets d'agriculture urbaine avec les outils innovants par ailleurs déployés : ETA, plateformes d'approvisionnement local, épiceries solidaires.
- La valeur patrimoniale et historique de l'agriculture en ville (héritage des jardins ouvriers).

MENACES

- Une forte pression foncière liée aux conflits d'usage.
- Un contexte de diminution de la dépense publique et des subventions.
- Un coût non maîtrisé par la collectivité.

ENJEUX

- En ville, le portage foncier, la mobilisation du foncier pour les projets d'agriculture urbaine.
- L'adaptation des documents de planification, des règles d'urbanisme favorables aux projets d'agriculture urbaine.
- L'intégration de l'agriculture urbaine dans les projets d'aménagement.
- La production de connaissances, le transfert-diffusion des bonnes pratiques.
- La mise en réseau des acteurs.
- L'ingénierie financière pour la pérennité des projets.
- La caractérisation de l'impact du milieu urbain sur l'agriculture et ses composantes.

FICHE 28



LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Une mobilisation à tous les stades de la chaîne alimentaire

Éléments de connaissance

LA PRISE DE CONSCIENCE NATIONALE D'UN ENJEU INTERNATIONAL

A l'échelle mondiale, 30% de la production alimentaire n'est pas consommée *(SOURCE : FAO, 2015)*. La France est dans la moyenne mondiale puisque chaque année c'est un tiers des aliments produits qui ne sont pas consommés soit 10 millions de tonnes par an. Cela représente 16 milliards € et un impact carbone de 15,3 millions de tonnes équivalent CO_2 soit 3% de l'ensemble des émissions nationales *(SOURCE : ADEME, 2015)*. La France a pour ambition de diviser par deux d'ici 2025 les quantités de denrées non consommés ou produites en trop grande quantité depuis le plan national de lutte contre le gaspillage de 2013.

DES PERTES SUR TOUTE LA FILIÈRE : DE LA PRODUCTION AGRICOLE À LA DISTRIBUTION

Les pertes survenant lors de l'étape agricole sont en moyenne de 11% pour les fruits et légumes, 5% pour les grandes cultures et 1% pour les productions animales. Les agriculteurs peuvent adapter les machines et les techniques de récolte pour réduire ces pertes. Des partenariats se montent avec des associations pour faciliter le glanage ce qui permet aussi d'impliquer les citoyens volontaires dans l'activité agricole. De nouvelles filières de valorisation sont à l'étude en R&D pour la production d'énergie, l'alimentation animale et la diffusion de bonnes pratiques *(SOURCE : BLEZAT CONSULTING, 2016)*. Développer la transformation permet également de diminuer le gaspillage au travers de légumeries ou de conserveries mutualisées entre producteurs pour préparer des plats à partir de matière premières invendues. Pour les fruits et légumes, cette transformation permet aussi d'augmenter la valeur de certains produits.

Le plan national de lutte contre le gaspillage porte ses efforts particulièrement sur la distribution avec notamment la signature de conventions avec des associations caritatives. Les commerces de détails alimentaire de plus de 400m² doivent s'organiser depuis 2016 pour établir des conventions et céder gracieusement leurs denrées alimentaires. De plus les produits proposés dans la distribution sont désormais de plus en plus adaptés à la mise en vente à l'unité, en vrac, certains sont hors calibres ou abîmés. Dans le secteur de la restauration, depuis 2016 les professionnels sont obligés par la loi de proposer un contenant adapté pour ramener à la maison les mets et boissons non terminés.

LA FOOD TECH ET L'ANTI-GASPI.

Le secteur des nouvelles technologies s'est emparé de ce sujet au travers de la récupération des invendus (comerso, optimiam, the food life…), la valorisation des déchets (phénix, 1001 noyaux, résurrection...), la sensibilisation et l'environnement, (partage ton frigo, expliceat.fr, care eat..) et l'anti-gaspi (frigo magic, checkfood, gaspifinder, mummyz…). L'application too good to go permet aux commerçants de proposer chaque jour un panier surprise composé de produits bradés invendus. Les consommateurs achètent ce panier via l'application et le récupère au magasin *(SOURCE : FRENCHTECH, 2018)*. Autre exemple, la plateforme numérique ProxiDon créée en 2017 par la Banque Alimentaire des Bouches-du-Rhône. Elle permet aux commerces de donner leurs invendus aux associations proches de chez eux. 108 associations et 200 commerçants partenaires utilisent ce service depuis trois ans. En 2018, 400 tonnes de denrées alimentaires ont été collectées et distribuées soit l'équivalent de 800 000 repas.

PLAN MÉTROPOLITAIN DES DÉCHETS MÉNAGERS ET ASSIMILÉS 2019-2025

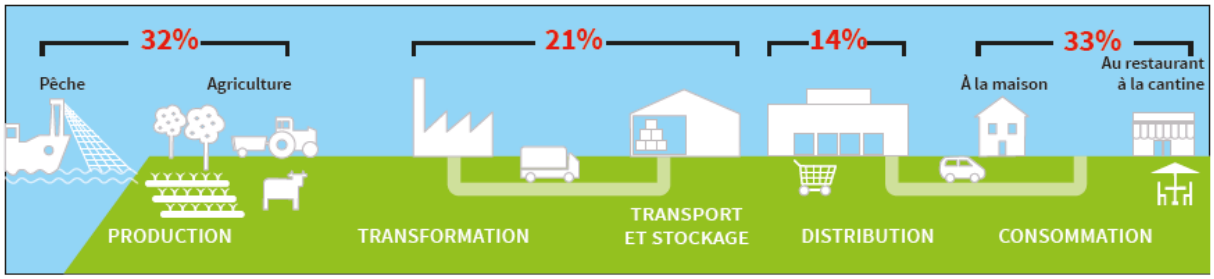
Sur le territoire métropolitain, le plan se concentre sur la réduction des déchets évitables dans les foyers et lance une série d'actions sur deux territoires de son périmètre pour commencer de sensibilisation via des associations, des campagnes de communication et une sensibilisation « foyers zéro déchets », la mise à disposition de composteurs est également proposée.

CRÉER UN RÉSEAU RÉGIONAL DE LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

En 2019, Coop de France missionné par l'Ademe, la DRAAF et la Région Sud lance la structuration de ce réseau avec les partenaires publics et privés. Le 16 octobre lors de la journée de lutte contre le gaspillage alimentaire tous les acteurs portent des actions pour essaimer la prise de conscience.

GASPILLAGES EN FRANCE

SOURCE : ÉTUDE NATIONALE ADEME 2016



Le gaspillage alimentaire est défini comme étant toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à une étape de la chaîne alimentaire, est perdue, jetée ou dégradée.

Chiffres clés

30% de la production alimentaire mondiale n'est pas consommée chaque année.

SOURCE : FAO, 2015

30% de la production alimentaire française n'est pas consommée chaque année : **10 millions** de tonnes/an soit **16 milliards** d'euros et **15,3 millions** de tonnes équivalent CO2.

SOURCE : ADEME, 2015

L'étape de la production agricole engendre des pertes : **11%** pour les fruits et légumes, **5%** pour les grandes cultures, **1%** pour la filière animale.

SOURCE : BLEZAT CONSULTING, 2016

Au niveau national, **79** kg/hab/an de déchets alimentaires : **41%** évitables (restes de plats, pain…), **20%** potentiellement évitable (fanes de légumes, croûtes de fromage…), **39%** non évitables (peau de melon, os, coquilles d'œuf…).

SOURCE : ADEME, 2015

À la maison, les produits gaspillés sont : **25%** de légumes, **18%** de fruits, **12%** de pain, **13%** de restes cuisinés, **29%** autres.

SOURCE : ADEME, 2015

159 € par personne et par an de gaspillage.

SOURCE : ADEME, 2015

Pour un hôpital qui sert 1 000 repas/jour, 365 jours par an, le gaspillage alimentaire est estimé à **100 000** €/an.

SOURCE : ADEME, 2015/2016

1 personne sur **5** ne mange pas à sa faim en France.

SOURCE : ADEME, 2015

3% de la population en Provence-Alpes-Côte d'Azur déclare être en situation "d'insécurité alimentaire quantitative", c'est-à-dire ne pas toujours manger à sa faim.

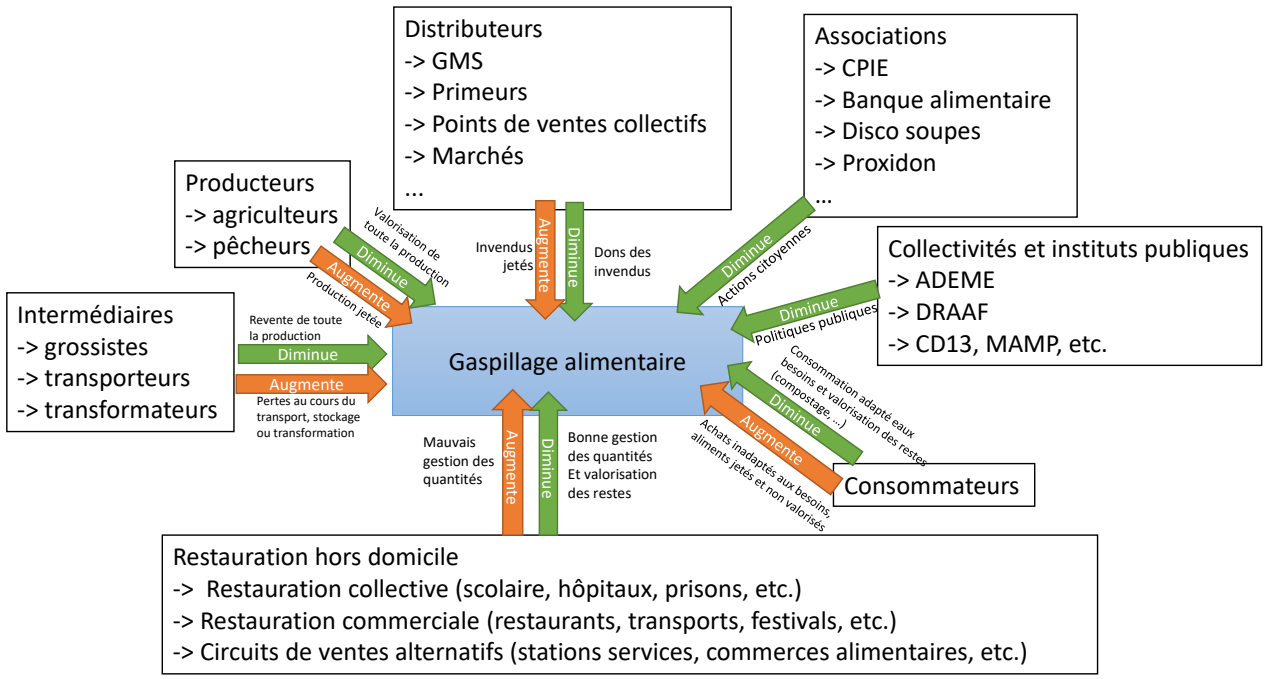
SOURCE : ARS PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR, 2010

40% de la population interrogée en Provence-Alpes-Côte d'Azur déclare avoir assez à manger mais pas toujours les aliments souhaités.

SOURCE : ARS PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR, 2012

La légumerie solidaire qui sera créée en 2020 sur le MIN des Arnavaux devrait valoriser **1 000** tonnes de fruits et légumes invendues par an. *SOURCE : LES MIN DES ARNAVAUX*

Réseau des acteurs



Expérience locale

LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COLLECTIVE À MIRAMAS

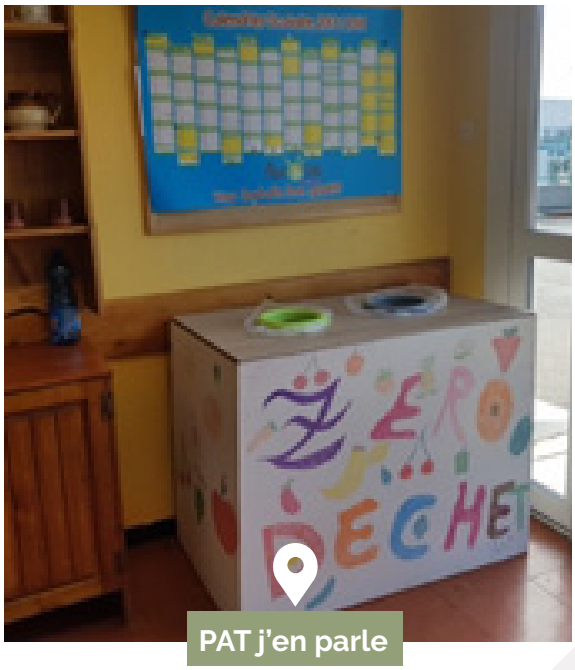
La restauration collective de Miramas s'est engagée dans un projet ambitieux de lutte contre le gaspillage alimentaire : écoles, collèges, lycées mais aussi crèches, foyer de personne âgées et maisons de retraite. Des phases de pesées ont eu lieu simultanément dans tous les établissements. Ces phases ont été accompagnées par des groupes de travail, des formations, des sensibilisations avec également le soutien de volontaires à l'aide civique d'Unis-Cité.

Entre 2016 et 2018 :

- réduction de 30% des quantités de biodéchets alimentaires dans les 17 établissements scolaires et les 3 collèges (soit 1500 convives);
- réduction de 50% du pain jeté;
- sensibilisation grand public autour de l'alimentation durable, la lutte contre le gaspillage, le circuit court et la qualité des produits.

SOURCE : VILLE DE MIRAMAS, 2018

TABLE DE TRI (SOURCE : VILLE DE MIRAMAS, 2018)



PAT j'en parle

Plus d'infos sur la carte des initiatives

https://pat-ampmetropole-paysdarles.jenparle.net/

ATOUTS

- La sensibilisation sur le gaspillage profite aux messages globaux sur une meilleure alimentation (la réduction des quantités, agis sur la qualité), dans la restauration collective comme au sein des foyers.
- Les démarches publiques en cours dans la restauration scolaire permettent d'agir concrètement (pesées, amélioration de l'approvisionnement, meilleure gestion des quantités servies).
- La démarche permet de développer de nouveaux débouchés aux filières (production, distribution, valorisation, transformation).
- L'innovation et les nouvelles technologies permettent de valoriser les actions.
- La forte production de bio déchets dans le département.

FAIBLESSES

- Un manque de structuration et de développement des dispositifs de collecte et de traitement des bio déchets.
- L'équation économique n'est pas évidente.
- Des campagnes de sensibilisation sont à prévoir dès le plus jeune âge pour changer les mentalités.

OPPORTUNITÉS

- Une prise de conscience de la société civile importante avec un mouvement sur le « zéro déchets ».
- Un contexte législatif qui évolue favorablement vers la diminution du gaspillage alimentaire.
- Des technologies en émergence sur la valorisation des biodéchets.

MENACES

- Réduire l'acte de consommation est contradictoire avec les techniques de marketing de la GMS.

ENJEUX

- L'essor des projets de compostage et de méthanisation participant à l'amélioration de la qualité du sol.
- La valorisation des biodéchets en agriculture urbaine : organiser les flux logistiques pour collecter les biodéchets de la ville et les mettre à disposition des producteurs.
- La sensibilisation des plus jeunes et des publics précaires au mieux manger participant à l'amélioration de la santé des individus et à la lutte contre le gaspillage alimentaire.

FICHE 29

LA VALORISATION DES DÉCHETS

Des filières de valorisation qui se mettent en place


© JUSTINE GABRIEL

Éléments de connaissance

En dehors du retour direct au sol, plusieurs types de valorisation des déchets organiques issus de l'agriculture sont possibles: compostage, méthanisation, éco-construction, alimentation animale, … Sur le territoire du PAT, le compostage et la méthanisation sont les principales voies explorées.

LE COMPOSTAGE : UNE VOIE DE VALORISATION DES DECHETS DEJA EXPERIMENTEE

C'est un processus biologique (aérobie) de conversion et de valorisation des matières organiques en un produit stabilisé, hygiénique, semblable à un terreau, riche en composés humiques et minéraux, le compost.
Le compostage peut être réalisé dans des composteurs à l'échelle d'un foyer, sur des parcelles de terres agricoles pour co-composter des fumiers, déchets verts, sous-produits agro-alimentaires dans le respect du règlement sanitaire départemental ou encore sur de plus grosses plateformes dédiées.

11 plateformes de compostage existent dans le périmètre du PAT. 6 d'entre elles traitent des déchets issus des productions agricoles, en plus des déchets verts et biodéchets. Elles sont situées à Istres, Tarascon, Châteaurenard, Salon-de-Provence, Fuveau et Peynier.

La qualité du compost est liée à la qualité des déchets verts incorporés et à la diversité des déchets organiques. C'est la raison pour laquelle une approche inter-filière s'impose pour alimenter ces plateformes en mobilisant les filières fruits et légumes, grandes cultures, oléiculture (résidus des moulins), viticulture (résidus de la vinification) et la filière équine (filière d'élevage la plus facilement mobilisable sur le territoire).

LA MÉTHANISATION : TROIS PROJETS EN DÉVELOPPEMENT

La méthanisation est un procédé biologique (anaérobie) permettant de valoriser des matières organiques en produisant du biogaz, source d'énergie renouvelable et un digestat utilisé comme fertilisant-amendement organique.

Le réseau METHA'SYNERGIE regroupe l'ensemble des acteurs institutionnels et professionnels de la filière méthanisation en PACA. Son rôle est de promouvoir, accompagner et dynamiser la filière sur le territoire.

Trois projets de méthanisation à base de produits agricoles sont en cours de finalisation : 2 projets concernent les résidus de fruits et de grandes cultures à Arles et à St-Martin–de-Crau et un 3ème projet concerne les déchets organiques du centre équestre d'entrainement des Plaines de l'Arbois, à Cabriès.

Le gisement de matières mobilisables pour la méthanisation est estimé à 176 644 tonnes dans les Bouches-du-Rhône. Les boues de stations d'épuration représentent 60 648 tonnes, les autres produits 115 996 tonnes (végétaux hors sol, effluents d'élevage, margine). *SOURCE : ETUDE BIOMASSE AGRICOLE RÉGION PACA, 2009*

D'AUTRES VOIES DE VALORISATION QUI SE DÉVELOPPENT

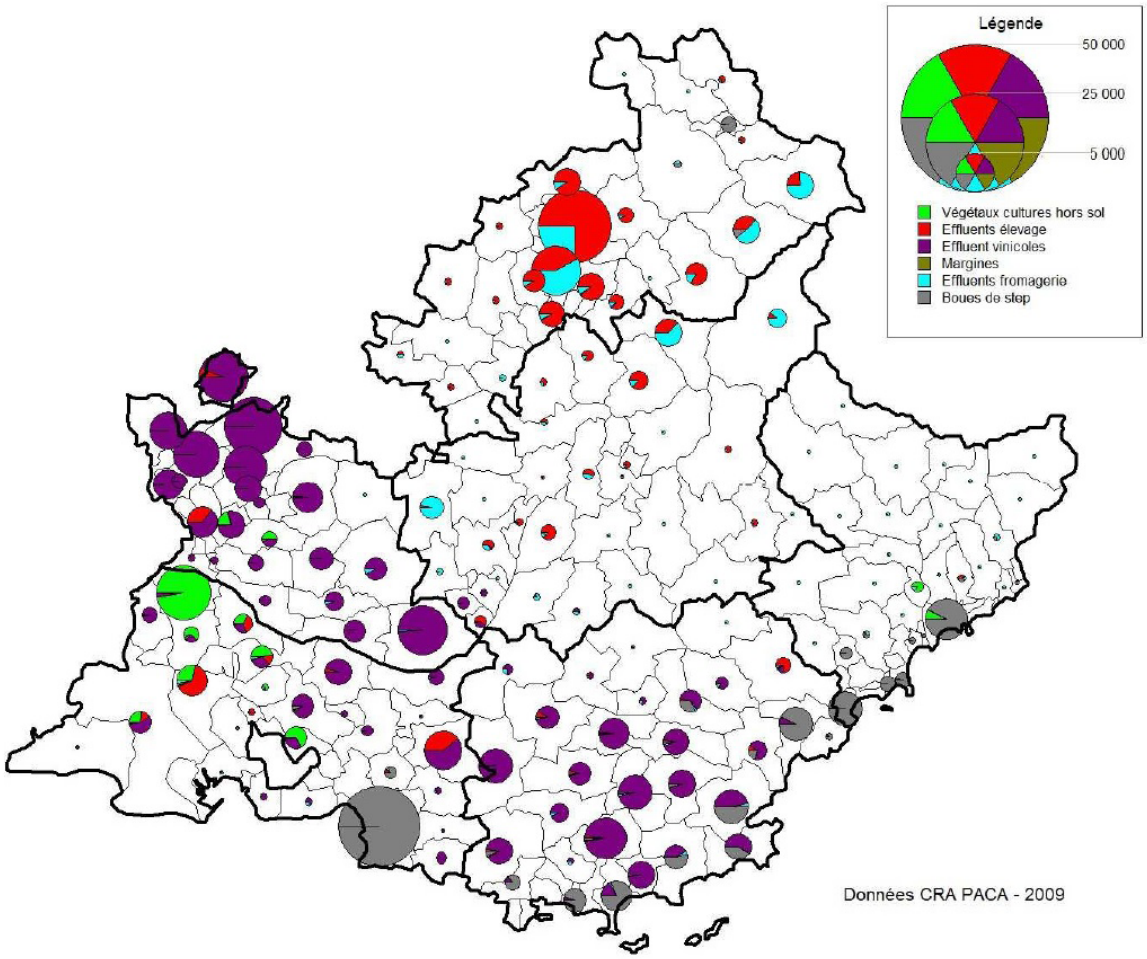
Les pailles de riz peuvent servir à la fabrication de matériaux d'isolation. FBT Isolation, entreprise basée dans l'Ain utilise les pailles de riz de Camargue comme matériau biosourcé.
D'autres pailles pourraient être valorisées (issues de plantes à parfum, d'autres céréales ou de balles de céréales). Le gisement départemental est estimé à 42 033 tonnes de matière brute. *SOURCE : RAPPORT SCHÉMA RÉGIONAL BIOMASSE PACA*

En viticulture, les déchets issus de la vinification (marc, lie) sont envoyés en distillerie (2 dans le Vaucluse, 1 dans le Var) et servent à fabriquer différents produits : combustible pour chaudière biomasse, huile, alcool, amendement organique, produits vinicoles, cosmétiques. 95 % des déchets issus de la vinification en France sont recyclés. *SOURCE : UNION NATIONALE DES DISTILLERIES VINICOLES*

En oléiculture, les grignons et margines, résidus de l'extraction de l'huile, sont épandus sur les champs ou utilisés en combustion pour chaudière biomasse et servent à fabriquer du compost, des cosmétiques et des aliments pour animaux.

Concernant les fruits et légumes, une étude réalisée en 2018 sur le secteur Nord Alpilles et Durance par la Chambre d'agriculture, identifie 2 voies possibles de valorisation des déchets (déclassés, invendus) : l'alimentation animale (élevage de porc, réserve de chasse) et le compostage.
Les ateliers Luma ont engagé un travail de recherche et d'expérimentation autour de la réutilisation de déchets agricoles dans la production de biomatériaux.

QUANTITÉ DE BIOMASSE MÉTHANISABLE PRODUITE SUR LA RÉGION (TONNES DE MATIÈRE BRUTE SAUF BOUES EN TONNES DE MATIÈRE SÈCHE)
SOURCE : ETUDE BIOMASSE AGRICOLE RÉGION PACA, CHAMBRES D'AGRICULTURE PACA, 2009



Chiffres clés

3 unités de méthanisation dans le périmètre du PAT à partir des boues de stations d'épuration ou de fraction fermentescible de déchets ménagers : Marseille, Aix-Pioline, Fos-sur-Mer Evéré (ne traitent pas de déchets organiques d'origine agricole). *SOURCE : AIX-MARSEILLE PROVENCE MÉTROPOLE*

1 gisement de **176 644** tonnes méthanisable dans les Bouches-du-Rhône. *SOURCE : ETUDE BIOMASSE AGRICOLE RÉGION PACA, CHAMBRES D'AGRICULTURE PACA, 2009*

11 unités de compostage dans le périmètre du PAT à partir des déchets verts et biodéchets

6 unités de compostage accueillent des déchets agricole (Istres, Tarascon, Châteaurenard, Salon-de-Provence, Fuveau et Peynier. *SOURCE : AIX-MARSEILLE PROVENCE MÉTROPOLE, PAYS D'ARLES*

Evaluation des pertes et gaspillages à l'échelle du PAT :

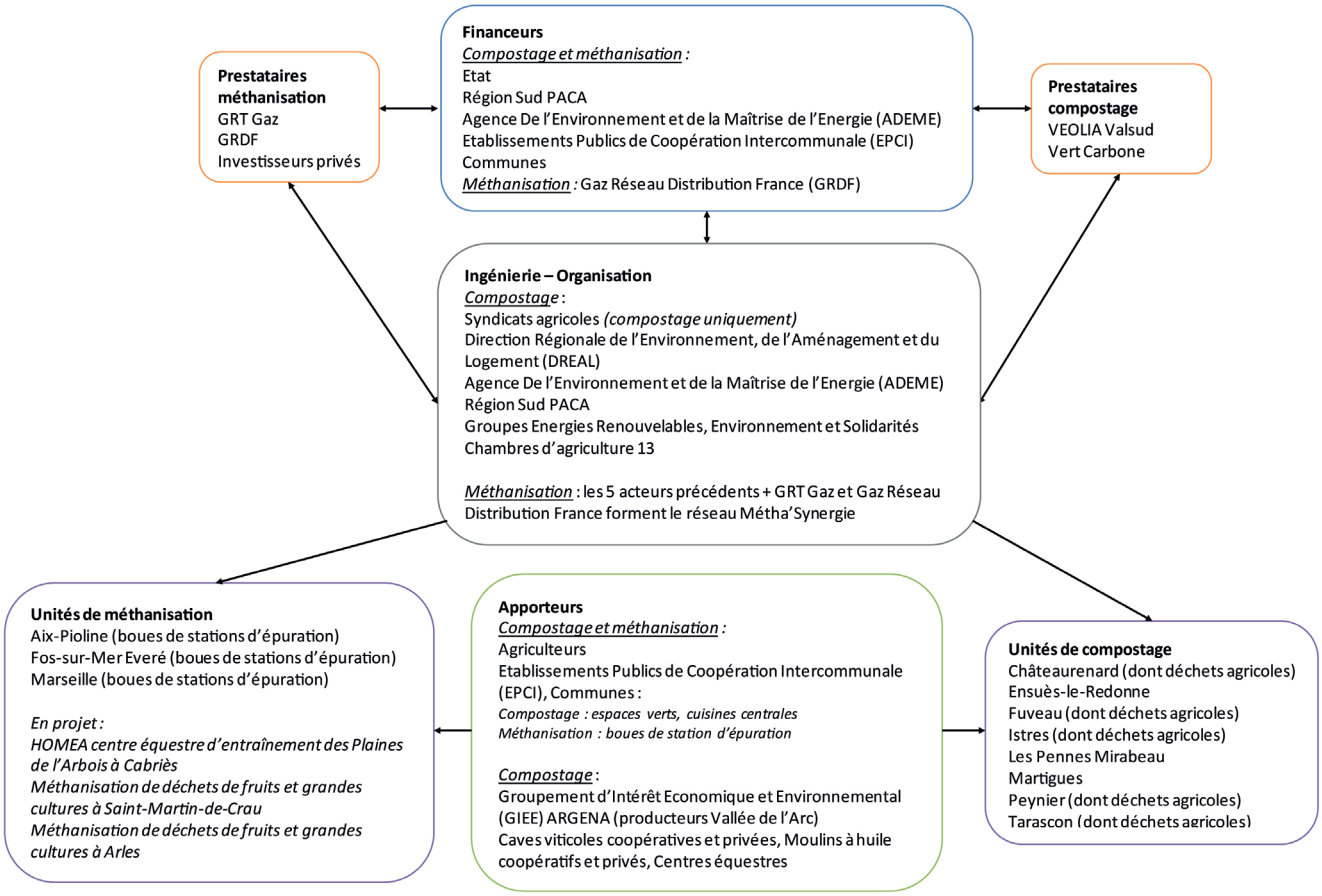
- 44 % des pertes (en volume total de production) ont lieu lors de la production (déclassement, non vente)
- 23 % lors de la transformation
- 11 % lors de la distribution
- 21 % lors de la consommation.

Exemples sur quelques productions :

- Blé dur : 18 % de la production soit 41 469 tonnes
- Riz : 25 % de la production soit 36 800 tonnes
- Pommes de terre : 24% de la production soit 4 339 tonnes
- Tomates : 18 % de la production soit 43 667 tonnes
- Salades : 57 % de la production soit 35 867 tonnes
- Pêches et abricots : 30 % de la production soit 24 106 tonnes
- Poires : 23 % de la production soit 8 423 tonnes
- Pommes : 15 % de la production soit 15 297 tonnes
- Viande ovine : 10 % de la production soit 2 102 tonnes
- Viande bovine : 10 % de la production soit 140 tonnes

SOURCE : CALCULS FAIT À PARTIR DE L'ÉTUDE ADEME MAI 2016 "PERTES ET GASPILLAGES ALIMENTAIRES : L'ÉTAT DES LIEUX ET LEUR GESTION PAR ÉTAPES DE LA CHAÎNE

Réseau des acteurs



Expérience locale

STRUCTURATION D'UNE FILIÈRE LOCALE DE COMPOSTAGE

La profession agricole et les sociétés VERT CARBONE et VALSUD ont structuré ensemble une filière de valorisation des déchets organiques dans la Haute Vallée de L'Arc afin de fabriquer du compost et de l'utiliser en amendement sur les parcelles cultivées.

VEOLIA VALSUD est une plateforme de broyage et de criblage située à Septèmes-les-Vallons. Les fractions grossières sont destinées à la centrale biomasse de Gardanne tandis que les fractions fines sont compostées ou utilisées telles quelles en paillage sans enfouissement.

VERT CARBONE assure l'approvisionnement notamment de déchets verts broyés, le suivi qualité et les préconisations pour utilisations agricoles des composts.

Les agriculteurs impliqués dans la démarche sont des viticulteurs, producteurs de plantes à parfum aromatiques et médicinales et des céréaliculteurs. Ils se sont regroupés en créant le GIEE (Groupement d'Intérêt Economique et Environnemental) ARGENA, dont l'objet est l'amélioration de la qualité des sols par amendement organique.

Les résultats sont très positifs en termes d'amélioration des rendements grâce à un suivi qualité qui assure à la fois un respect du cahier des charges et une régularité des qualités intrinsèques du compost. Le GIEE Argena labellisé pour 5 ans, regroupe une trentaine d'exploitations.

ATOUTS

- Gisement existant pour la valorisation des déchets organiques alimenté par une production agricole conséquente.
- Liens directs avec l'agro-écologie, et la transition énergétique, thématiques qui s'imposent désormais dans la gestion des exploitations agricoles et d'élevage.
- Présence d'une expertise et animation (Métha'Synergie).
- Présence de développeurs locaux (Cap Vert Energie).
- Existence de dispositifs de soutiens financiers à l'animation.
- Nombreux avantages du biogaz (non polluant, stockable en partie, transportable, multi-usage…) et dispositifs existants de garantie d'origine permettant aux consommateurs d'acheter le gaz vert.

FAIBLESSES

- Mobilisation des agriculteurs à structurer :
  - Investissements lourds et rentabilité facilement affectée par des problèmes techniques (financements publics nécessaires).
  - Pratiques d'élimination de déchets agricoles dérogatoires et à moindre coût qui perdurent.
- Tri des déchets verts en déchetterie à améliorer (présence de contaminants plastiques dans certaines déchetteries).
- Nombreux freins (économiques, techniques, gouvernance) pour collecter et transporter les matières premières et le suivi qualité.
- Coordination des activités de compostage et de méthanisation et valorisation sous d'autres formes (matériaux).
- Méfiance de la société civile et d'élus vis à vis de ces installations, difficulté à identifier les sites pour accueillir ces unités.

OPPORTUNITÉS

- Demande forte des agriculteurs pour recycler les matières organiques et maîtriser les filières de valorisation.
- Dynamiques locales existantes : caves vinicoles, moulins à huile d'olive, centres équestres…
- Coûts importants pour les collectivités pour le traitement des déchets verts et biodéchets.
- Déchets verts issus des services techniques des communes et des paysagistes à mobiliser.
- Potentiel de consommation locale du gaz renouvelable (collectivités, transporteurs).
- Fort intérêt de GRDF pour le développement de la production de biométhane.
- Démarches collectives qui peuvent valoriser la profession agricole, les industriels et les collectivités locales.

MENACES

- Déficit de gouvernance des systèmes collectifs et des filières.
- Risque de réduction ou de suppression des aides publiques.
- Manque de maîtrise des filières de valorisation (possibles impacts négatifs sur les nappes aquifères, les sols agricoles et l'air).
- Présence de quelques gros producteurs (agroalimentaire) pour approvisionner les filières de valorisation des déchets organiques qui risque de déséquilibrer la filière par rapport au gisement agricole.
- Projet de méthanisation Fonroche à Beaucaire qui peut réduire le potentiel d'épandage.
- Risque de voir se développer des exploitations agricoles tournées vers la production de biomasse.

ENJEUX

- La lutte contre le gaspillage alimentaire de la terre à l'assiette.
- L'amélioration du tri en déchetterie et le développement du compostage au champ.
- La synergie entre les différentes sources d'approvisionnement en déchets (verts collectifs, individuels, ménagers, agricoles et agro-alimentaire).
- La valorisation des coproduits agricoles pour une transition énergétique.
- Le déploiement de projets d'économie circulaire dans l'agriculture.
- La formation des acteurs de la production agricole et de la distribution à la valorisation des déchets.
- La sensibilisation des élus locaux aux différents modèles de méthanisation.
- Le maintien des aides financières liées aux études et aux investissements.

Maîtrise d'ouvrage

Métropole Aix Marseille Provence

Pays d'Arles
PÔLE D'ÉQUILIBRE TERRITORIAL & RURAL

Principaux rédacteurs du diagnostic

aupa
Agence d'Urbanisme Pays d'Aix - Durance

aGRICULTURES & TERRITOIRES
CHAMBRE D'AGRICULTURE BOUCHES-DU-RHÔNE

Avec la contribution de

L'AGAM, TERO (Commited Experts To Rural Territories), ECOCEATY, Blézat Consulting

Financeurs

DRAAF PACA, DREAL PACA, Conseil Départemental des Bouches-du-Rhône, Conseil Régional SUD-PACA

LE DIAGNOSTIC

PAT Projet Alimentaire Territorial

AIX-MARSEILLE-PROVENCE
PAYS D'ARLES